



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vendemmia 2013 *Biologico*

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

Andamento climatico:

Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.

Uva con cui è prodotto:

Cloni particolari di Sangiovese, selezionati da Col d'Orcia. Raccolta manuale, con rigorosa scelta dei grappoli migliori in vigneto e successivamente sul tavolo di cernita in cantina. Resa massima prevista dal disciplinare di produzione: 80 q/ha. Resa Vendemmia 2013: 46 q/ha.

Vinificazione:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 28° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

Invecchiamento:

4 anni di cui 3 in botti di rovere di Allier e di Slavonia della capacità di 25 - 50 e 75 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi in locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino , con riflessi granati.
- Profumo:** Complesso ed elegante. Le intense note fruttate, quali la mora, si integrano con le spezie donate dal rovere.
- Sapore:** Vino di ottima struttura, pieno e persistente con tannini morbidi e maturi. Presenta un retrogusto sapido e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 14,5%
- Acidità totale:** 5,5 g/l

Temperatura di Servizio: 18° C, servire il vino in bicchieri ampi