



Brunello di Montalcino D.O.C.G. Vendemmia 2014 *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:

Inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. Fine primavera - inizio estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite a seguito delle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. E' seguito un periodo soleggiato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti. Gradazione alcoliche più basse, con struttura più elegante e fine.

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 2014: 60 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:** Bouquet ampio e complesso, caratterizzato da note fruttate che si fondono con i sentori balsamici e speziati.
- Sapore:** Presenta una buona struttura con tannini importanti ed una gradevole freschezza acida. Retrogusto sapido e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 14,5%
- Acidità totale:** 6 g/l

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