

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Riserva 2005



PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE

ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda. Un autunno più fresco e piovoso della media ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati Brunello. Raccolta manuale, con rigorosa cernita 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 2005: 65 q/ha.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce della durata di 18-20 giorni, a temperatura controllata inferiore ai 30° C, in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre efficacemente ma delicatamente tannini e colore.

INVECCHIAMENTO:

4 anni in botti di rovere di Slavonia e di Allier seguiti da un anno di affinamento in bottiglia, in ambienti condizionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso.

ALCOOL:

14 %

PROFUMO:

Ampio, invitante, complesso. Tipiche note di frutti di bosco, prugna.

ACIDITÀ TOTALE:

5,9 g/l

SAPORE:

Intenso, persistente, di grande struttura. Tannini morbidi, maturi ed avvolgenti. Retrogusto lungo, piacevole e caldo, in ottimo equilibrio le note di frutta matura con il rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

Servire il vino in bicchieri ampi