



# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014

## Vigneti

**Colle**, altitudine 480 mt esposizione nord est  
**Castelnuovo**, altitudine 230 mt esposizione sud est

## Fermentazione

Spontanea in tini di acciaio inox a temperatura controllata

## Invecchiamento in botte

48 mesi in botte da 50 hl e 30 hl di rovere di Slavonia

## Resa per ettaro

30 q/l

## Inizio vendemmia

02 Ottobre 2014

## Imbottigliamento

01 febbraio 2019

## Produzione



**10.800**  
bordolessi lt 0,75

## Vitigno



**Sangiovese**  
**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>	<b>Estratto secco</b>
13,37%	5,3 g/l	28,5 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>	
12 mg/l	61 mg/l	

## Note sull'annata:

l'annata 2014 è iniziata con un inverno caldo umido e una primavera piuttosto piovosa. Le forti piogge fino alla metà di giugno e le temperature miti a luglio e agosto hanno rallentato la maturazione. La gestione del suolo è stata molto importante. La buona ventilazione del Colle e la densità foliare molto ridotta hanno facilitato la difesa parassitaria. Il sole di fine settembre e inizio ottobre ci ha permesso di avere belle giornate di vendemmia. Con la selezione rigorosa e accurata dell'uva, siamo riusciti ad avere un vino davvero buonissimo, che spicca per eleganza e bevibilità

## Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi tendenti al granato. All'olfatto predominano note fruttate quali lampone, amarena e ribes, con vaghi sentori di mirtillo. Spicca decisa l'eleganza di note floreali. Sul finale, si rincorrono note speziate e terziarie. Palato caldo, avvolgente e armonico. Tannini setosi, vellutati e ben bilanciati riconducibili ad un affinamento in legno a grana fine.