



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

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

40 q/l

Inizio vendemmia

25 settembre 2015

Imbottigliamento

24 febbraio 2020

Produzione



16.832
bordolessi lt 0,75

204
magnum lt 1,5

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
15,06%	5,6 g/l	30,1 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale	
16 mg/l	65 mg/l	

Note sull'annata:

grande annata grazie ad una stagione particolarmente favorevole; un inverno poco piovoso e una primavera con temperature nella media hanno portato le piante in ottimo equilibrio vegetativo fino all'estate. Le piogge di fine luglio e la bellissima escursione termica di agosto sono state perfette per le bucce, concentrando aromi e estratto secco. La buona ventilazione di settembre ha favorito le ultime fasi di maturazione dei grappoli, contraddistinti da una notevole acidità. Un'annata che si è confermata eccellente anche in vendemmia, consentendo di portare in cantina uve perfettamente mature e sane.

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante con unghia leggermente granata. All'olfatto predominano note di frutta di sottobosco a bacca rossa e nera quali fragola, lampone, ribes, mirtillo e mora con un richiamo all'amarena. Seguono eleganti note floreali che sul finale si amalgamano con note speziate dovute al lungo invecchiamento in legno: cuoi, cannella, pepe, tabacco e cioccolato. Palato ricco, caldo, avvolgente, tannico e armonico. Lunga persistenza. Tannini ben bilanciati riconducibili a un affinamento in legno a grana fine e all'ottima annata.