



# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2016

## 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

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

## Resa per ettaro

50 q/l

## Inizio vendemmia

04 Ottobre 2016

## Imbottigliamento

28 Gennaio 2020

## Produzione



**13.565**  
bordolessi lt 0,75

**160**  
magnum lt 1,5

## Vitigno



**Sangiovese**  
**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>	<b>Estratto secco</b>
14,78%	6,2 g/l	28,7 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>	
23 mg/l	52 mg/l	

## Note sull'annata:

Se l'uva potesse scegliere sicuramente sceglierebbe questa annata. E' iniziata con piogge e un bell'inverno freddo, un marzo piovoso e in aprile ha avuto inizio la fase vegetativa, ottima per la giusta quantità di pioggia avuta. L'allegagione, avvenuta in giugno, è stata perfetta grazie a giornate molto soleggiate e una buona ventilazione. Estate con un po' di pioggia e un agosto con una bellissima escursione termica, grazie alla quale la maturazione è stata lunga, di grande importanza sia per gli aromi che per la qualità dei tannini e ha avuto un'influenza sulle maturazioni delle bucce, concentrando gli aromi e l'estratto secco.

## Note sul vino:

Colore rosso rubino intenso. Al naso predomina la frutta rossa, amarena, ribes e fragoline di bosco. Seguono eleganti note floreali, fra cui spicca la rosa, che sul finale si amalgamano con note speziate: cacao, mandorle tostate, pepe, tabacco, anice, chiodo di garofano. In bocca è ricco, avvolgente, tannico e armonico. Lunga persistenza. Tannini ben bilanciati, lunga persistenza aromatica, con spiccate caratteristiche di eleganza e mineralità. Elementi di una longevità straordinaria.