



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
bordolesi lt 0,75

160
magnum lt 1,5

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
14,78%	6,2 g/l	28,7 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale	
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.