



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017

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

13 Settembre 2017

Imbottigliamento

30 Settembre 2021

Produzione



9.338
bordolesi lt 0,75

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
14,32%	5,6 g/l	29,6 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale	
28 mg/l	59 mg/l	

Note sull'annata:

l'anno si è distinto per la scarsità di pioggia in tutte le stagioni. Una primavera inizialmente calda ha favorito una precoce fioritura, con allegagione alla fine di maggio. Le notti estive piuttosto fresche hanno compensato la carenza idrica. L'escursione termica di fine agosto ha favorito un'adeguata maturazione, con la giusta pigmentazione delle bucce, concentrando gli aromi e l'estratto secco. All'inizio di settembre finalmente è piovuto un po' e questo ha evitato una maturazione troppo accelerata delle uve. La costante scarsità di piogge ha determinato acini più piccoli dello standard e con minor peso.

Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante con unghia leggermente granata. Al naso predominano note di frutta a bacca rossa, lampone e ribes, con sentori di salvia e mentuccia. Seguono eleganti note floreali che sul finale si amalgamano con note speziate di cacao e mandorle tostate. Palato ricco, avvolgente, setoso e armonico. Tannini ben bilanciati riconducibili a un affinamento in legno.