



# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018

## 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

26 settembre 2018

## Imbottigliamento

06 Dicembre 2022

## Produzione



**9.290**  
bordolessi lt 0,75

## Vitigno



**Sangiovese**  
**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>	<b>Estratto secco</b>
14,50%	5,5 g/l	30,5 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>	
35 mg/l	80 mg/l	

## Note sull'annata:

Abbiamo avuto un inverno con piovosità nella media e alcuni episodi nevosi che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico dell'anno precedente. In maggio le precipitazioni e le temperature elevate hanno consentito un ottimale sviluppo vegetativo, con una fioritura iniziata nella fase finale del mese. Grazie all'elevata umidità accumulata nel terreno i vigneti hanno ben sopportato alle elevate temperature dei mesi di giugno e luglio. Nel mese di settembre pioveva spesso e siamo dovuti passare tante volte a buttare via i grappoli peggiori che, rimanendo bagnati a causa della scarsa ventilazione, rischiavano di creare muffe. Questo ha portato a una netta riduzione della produzione a vantaggio della qualità.

## Note sul vino:

colore rosso rubino intenso e brillante con unghia leggermente granata. Al naso predominano note di frutta a bacca rossa e nera quali lampone, ribes, mirtillo, con un richiamo all'amarena e agrumi canditi. Seguono eleganti note floreali che sul finale si amalgamano con note speziate dovute al lungo invecchiamento in legno: anice stellato, chiodo di garofano, pepe e cuoio. Palato ricco, caldo, avvolgente, tannico e armonico. Lunga persistenza con tannini ben bilanciati.