

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019



VINO  
BIOLOGICO



## 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

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

## Resa per ettaro

50 q/l

## Inizio vendemmia

01 Ottobre 2019

## Imbottigliamento

15 November 2023

## Produzione



**15.460**  
bordolessi lt 0,75

**163**  
magnum lt 1,5

## Vitigno



**Sangiovese**  
**100%**

<b>Alcool</b>	<b>Acidita' totale</b>	<b>Estratto secco</b>
14,14%	5,83 g/l	28,4 g/l
<b>Solforosa libera</b>	<b>Solforosa totale</b>	
24 mg/l	55 mg/l	

## Note sull'annata:

Annata perfetta per l'uva: inverno con temperature un po' sopra la media, primavera freddina e estate non eccessivamente calda. Le precipitazioni non sono state molte, ma grazie alle temperature estive moderate e alle riserve idriche accumulate, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.

## Note sul vino:

Colore rosso rubino intenso e brillante con unghia leggermente granata. Al naso si distinguono mirtillo, ribes e rosa canina. A seguire, sentori speziati di liquirizia, elicriso e ginepro. Al palato si conferma ricco ed elegante con una finissima struttura tannica. Con la sua straordinaria setosa ricchezza, il vino rispecchia appieno l'annata. Se ben conservata la bottiglia può mantenere una longevità di 50 anni.