

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020



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

22 Settembre 2020

Imbottigliamento

22 Gennaio 2025

Produzione



9.376
bordolessi lt 0,75

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
14,4%	5,65 g/l	31,1 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale	
21 mg/l	76 mg/l	

Note sull'annata:

Il germogliamento si è verificato in concomitanza delle nevicate di primavera, senza portare danno alle gemme pronte a schiudersi. Giugno abbastanza piovoso e luglio asciutto e caldo hanno creato condizioni ideali per le piante. Le escursioni giorno/notte hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca. Le precipitazioni sono state importanti. La pazienza di attendere ci ha fatto raccogliere uve con un equilibrio

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. La sua straordinaria ricchezza rispecchia appieno l'annata. Se ben conservata la bottiglia può mantenere una longevità di 30 anni.