

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021



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

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

Resa per ettaro

40 q/l

Inizio vendemmia

18 Settembre 2021

Imbottigliamento

28 Gennaio 2026

Produzione



8.560
bordolessi lt 0,75

Vitigno



Sangiovese
100%

Alcool	Acidita' totale	Estratto secco
15,0%	5,89 g/l	30,5 g/l
Solforosa libera	Solforosa totale	
24 mg/l	99 mg/l	

Note sull'annata:

Inverno freddo e piovoso, inizio primavera straordinariamente caldo che ha fatto germogliare precocemente le viti, germogli che hanno dovuto affrontare due eventi molto freddi di aprile. Per fortuna, grazie a esposizione e altezza, le nostre viti hanno resistito bene. L'estate è stata calda e con scarse precipitazioni, quindi con una bassa presenza di agenti patogeni. C'è stata una bella escursione termica e questa ha garantito il mantenimento del colore delle chiome che, nonostante il caldo, erano molto verdi senza segni di sofferenza. In vigna abbiamo mantenuto una bella parete fogliare a protezione dell'uva e lavorato il terreno per mantenere l'umidità del sottosuolo. La maturazione è stata graduale e omogenea.

Note sul vino:

Colore rosso rubino intenso e brillante con unghia leggermente granata. Al naso spiccano mirtillo, mora, rosa e geranio. A seguire sentori di chicco di caffè, caramello e cioccolato fondente. Al palato si presenta equilibrato, con un'acidità ben bilanciata, tannino vivace, sapido e ben strutturato. Finale lungo che lascia una bocca asciutta e armoniosa. Se ben conservata, la bottiglia può mantenere una longevità di 50 anni.