

# Podere BRIZIO



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2012



### NOTE GENERALI

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Invecchiamento:** 48 mesi

**Grado alcolico:** 14,5% Vol.

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Temperatura consigliata  
di servizio:** 18° C

### ANNATA 2012

#### 5 STELLE

I vini dell'annata 2012 hanno una notevole struttura, livelli di polifenoli molto alti e una intensità colorante molto elevata. Le caratteristiche dei suoli di Montalcino uniti alle all'esperienza del nostro agronomo, hanno permesso di gestire al meglio la vegetazione e mantenerne il necessario equilibrio in una annata molto siccitosa e calda.

### ASPETTO AGRONOMICICO

**Altitudine:** 330- 350 m s.l.m.

**Esposizione:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** suoli sabbioso-limosi di origine marina che si sviluppano su marne e calcari

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 50 q.li

**Produzione media per  
pianta:** 1 kg

### COMMENTO ENOLOGICO

Vino eccezionale, molto elegante e complesso. Ottenuto da uve vendemmiate a mano e fermentate naturalmente dopo soffice pigia-diraspatura per due settimane. Il vino viene invecchiato in botti di rovere francese *Allier* da 54Hl per 48 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno un anno. Al naso si presenta intenso e complesso, con sentori di frutta molto matura arricchito da note balsamiche. Al palato è equilibrato, fresco e intenso. Il tannino è presente e maturo. Le note percepite all'olfatto si ritrovano in bocca, accompagnate anche da note dolci speziate. Finale persistente.