



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2010

Abbiamo realizzato questo Brunello di Montalcino Riserva dai nostri vigneti situati a sud - ovest di Montalcino ad un'altitudine di 300-350 metri sml rivolti verso il mare e la Maremma. Questo territorio è la zona più calda di Montalcino. Qui il suolo è composto di arenarie e marne rocciose e consente la nascita di vini minerali e di buona struttura.

NOTE

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 48 mesi

Da aprire: 10 - 12 anni

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 6,2 g/l

Temperatura di servizio: 18°

ANNATA 2010

Un'annata eccezionale valutata cinque stelle! Un ottimo periodo vegetativo caratterizzato da un clima relativamente caldo durante la fase di maturazione dell'uva con escursioni termiche tra giorno e notte che hanno favorito uno sviluppo fenolico eccellente.

ASPETTI AGRONOMICI

Altitudine: 330-350 mt slm.

Esposizione: sud, sud-ovest.

Composizione del terreno: di origine pliocenica, calcareo, ricco di scheletro e frammenti fossili
Sistema di Allevamento: cordone speronato unilaterale.

Densità d'impianto: 5.000 piante di media per ettaro con sesto di impianto 2,50 x 0,80.

Età delle viti: 18 - 25anni.

Resa per ettaro: 45 q.li.

Produzione media per pianta: 0,8 kg.

COMMENTI ENOLOGO

Vino eccezionale, molto elegante, minerale e complesso. Ottenuto da uve vendemmiate a mano e fermentate naturalmente, dopo soffice pigiadiraspatura, per due settimane. Il vino viene invecchiato in botti di rovere francese di Allier da 54Hl per 48 mesi. Affinamento in bottiglia di un anno minimo. Al naso si presenta pulito, intenso, con sentori di frutta molto matura e note balsamiche. In bocca è equilibrato, fresco ed intenso allo stesso tempo. Il tannino è persistente e ben maturo. Note di frutta nera e spezie accompagnano sentori di soffice vaniglia. Finale intenso.

Ottimo con formaggi stagionati, carni alla griglia e selvaggina.