



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012

Abbiamo realizzato questo Brunello di Montalcino 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: 38 mesi in legno
Da aprire: 12 - 15 anni
Grado alcolico: 14,5%
Acidità totale: 5,7 g/l
Estratto secco: 32 g/l
Temperatura di servizio: 18°

ANNATA 2012

5 STELLE

I vini dell'annata 2012 hanno una notevole struttura, livelli di polifenoli molto alti e una intensità colorante molto elevata. I terreni di Montalcino, profondi e dotati di buona componente argillosa, hanno permesso di gestire al meglio la vegetazione e mantenerne il necessario equilibrio in una annata molto siccitosa e calda. La qualità del nostro Brunello 2012 sarà di elevatissimo livello con caratteristiche ideali per il lungo affinamento.

ASPETTI AGRONOMICI

Altitudine: 330 - 350 mt slm.
Esposizione: sud, sud-ovest.
Composizione del terreno: roccioso argilloso sabbioso
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 - 25 anni.
Resa per ettaro: 50 q.li.
Produzione media per pianta: 1 kg.

COMMENTI ENOLOGO

Il Brunello di Montalcino 2012 è intenso ed elegante. Vinificato tradizionalmente. Dopo due settimane di fermentazione naturale e spontanea, il vino viene travasato in botti grandi di rovere francese dove invecchia per 38 mesi. Affinamento in bottiglia di minimo 7 mesi. Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso si presenta ricco, intenso, con sentori di frutta rossa matura con profumi di note di pepe nero e chiodi di garofano. Al palato è equilibrato, con un'ottima acidità che dà vitalità e freschezza ad un vino molto elegante e complesso. Note di spezie come pepe nero, accompagnano il retrogusto. Ottimo il tannino morbido che caratterizza il corpo del vino stesso. Perfetto con formaggi, carni e selvaggina.