

Podere BRIZIO



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015



NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 38 mesi

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Acidità totale: 6,1 g/l

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

ANNATA 5 STELLE

"Un'annata di eccellenza come non se ne vedevano da alcuni anni. Il clima è stato clemente, con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione."

ASPETTO AGRONOMICO

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: circa 65 q.li

Produzione media per pianta: 1.3 kg

COMMENTO ENOLOGICO

E' un vino intenso ed elegante. Dopo due settimane di fermentazione naturale e spontanea viene travasato in botti grandi di rovere francese dove invecchia per 38 mesi. Successivamente viene affinato in bottiglia per minimo 6 mesi. Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso si presenta intenso e complesso, con sentori di frutta rossa matura e intriganti note di erbe aromatiche. Al palato è equilibrato, con un'ottima acidità. Il tannino è rotondo che caratterizza il corpo del vino stesso.