

Brunello di Montalcino 2016 DOCG



Zona di produzione	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m.
Vigneto	Ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40x0,90 m, 4'600 viti/ha.
Andamento climatico	Ottima annata! Inverno mite con piovosità regolare. Primavera caratterizzata da abbondanti precipitazioni, che hanno portato ad uno sviluppo vegetativo precoce. Un'estate calda con assenza di piogge ha permesso di riequilibrare le fasi fenologiche. L'ottimale maturazione delle uve ci ha regalato vini con bellissime acidità e intensi profumi.
Vitigno	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 30 Settembre e 4 Ottobre.
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata inferiore ai 28°C, in vasche di acciaio da 60 e 80 hl basse e larghe.
Affinamento	4 anni di cui 2 in botti di rovere di Allier della capacità di 30 hl e 20 hl. Imbottigliamento il 27/03/2019. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.
Colore	Rosso rubino profondo di ottima intensità.
Profumo	Ampio e complesso. Le note varietali del Sangiovese vengono esaltate dagli aromi terziari dell'affinamento in modo elegante e armonico.
Gusto	Buona struttura, tannino maturo in equilibrio con volume e acidità. La perfezione dell'annata si esprime in modo chiaro e sincero. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Tempertura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2016: 6'200 bottiglie e 300 Magnum