

Brunello di Montalcino 2020 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	Inizio inverno con abbondanti piogge e ripristino delle riserve idriche. Seguono mesi senza pioggia e temperature superiori alla media del periodo. L'usuale potatura tardiva ha scongiurato un germogliamento precoce e l'eventuale rischio gelata. Decorso vegetativo regolare. Le condizioni meteo di maggio e giugno, con poche piogge e temperature miti, hanno agevolato la gestione fitosanitaria. Estate calda e solare ma mai eccessiva, che ha richiesto un'attenta gestione della chioma mirata a contrastare i danni da scottatura. Raccolta uva sana e di ottima qualità!
Vitigno	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 24 Settembre.
Vinificazione	Fermentazione sulle bucce per 21 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, 20 e 10 hl. Imbottigliamento in data 03/05/2023. 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. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Temperatura di servizio 16-18°C

Produzione vendemmia 2020: 7'378 bottiglie e 300 Magnum