

Brunello di Montalcino 2021 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	Inverno mite con scarse precipitazioni. I mesi di febbraio e marzo hanno registrato temperature sopra la media, anticipando l'inizio del ciclo vegetativo. Un drastico calo delle temperature è avvenuto nella notte tra il 7 e l'8 Aprile. La potatura invernale tardiva ha limitato i danni da gelata, che hanno comunque portato ad una riduzione della quantità di grappoli per pianta. Il minor carico produttivo ha facilitato la vite nell'affrontare l'andamento climatico estivo asciutto, a tratti siccitoso, senza causare eccessivo stress alla pianta, che ha mantenuto una parete fogliare sana e rigogliosa fino alla vendemmia.
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 e 20 hl. Imbottigliamento in data 22/04/2024. 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 2021: 5'990 bottiglie e 299 Magnum