

# Brunello di Montalcino Riserva 2016 DOCG



<b>Zona di produzione</b>	Montalcino, Località Sant'Angelo in Colle. Terreno collinare ad un'altitudine di 250 m s.l.m.
<b>Vigneto</b>	Ricco in argilla e di bassa fertilità. Sesto d'impianto: 2,40 x 0,90 m, 4'600 viti / ha.
<b>Andamento climatico</b>	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.
<b>Vitigno</b>	Selezione clonale di Sangiovese, localmente denominato Brunello. Raccolta manuale, con attenta cernita dei grappoli migliori. Vendemmia il 4 Ottobre.
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Affinamento</b>	33 mesi in una botte da 10hl. Imbottigliamento il 17 Dicembre 2019. Successivo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata.
<b>Colore</b>	Rosso rubino profondo di ottima intensità.
<b>Profumo</b>	Ampio e complesso. Gli aromi terziari dell'affinamento esaltano le note varietali del Sangiovese in modo elegante e armonico.
<b>Gusto</b>	Buona struttura, tannino maturo in equilibrio con volume e acidità. La perfezione dell'annata si esprime in modo armonioso ed elegante. Retrogusto lungo, pulito e sapido.

Temperatura di servizio 16-18°C

Produzione Riserva 2016: 1'273 bottiglie e 30 Magnum