



## Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2017

*Rosso di buona profondità e intensità, con unghia che denota il sintomo dell'invecchiamento, che vira verso il color cotto e granata sul finire. Profumi molto intensi, terziazati da un affinamento riducente che amplifica le note di tabacco e lavanda, tipiche dei Sangiovese di grande stoffa. Entrata morbida e ricca, con struttura molto buona, ampio e lungo dal finale molto persistente. Si ritrovano pienamente espresse anche in bocca le sensazioni aromatiche olfattive, con un apporto di legno equilibrato e volto ad esaltare gli aromi varietali del vitigno.*

### **Tipologia** DOCG

**Uvaggio** Sangiovese 100%

**Sistema di allevamento** Cordone speronato/Guyot

**Densità di impianto** 4500 ceppi/ha

### **Caratteristiche dei suoli**

I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti da matrici franco- argillose. con ricchezza di scheletro, caratteristica che riesce a conferire nelle ultime fasi di maturazione un moderato stress idrico.

**Altitudine e pendenza** I vigneti sono situati a 150 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

### **Abbinamenti gastronomici**

L'eleganza e l'importante struttura del vino permettono abbinamenti con carni di diversa tipologia – non solo cacciagione – preparati attraverso lunghe cotture, arricchiti con odori, ingredienti e salse o sughi ricchi. Tale complessità nelle pietanze serve a bilanciare la complessità gustativa e aromatica del Brunello, sostenendone così l'importante struttura.

**Longevità** Grazie alla completa maturazione fenolica della buccia, il vino esalta la pienezza e la morbidezza del tannino dal momento della sua commercializzazione fino a diversi anni di affinamento in bottiglia, così come per il corredo aromatico.

### **Tecnica di produzione**

Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre. subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile dai 18 ai 24 giorni. Il vino viene invecchiato per 30 mesi in botti di taglia media e tonneau. Prima della commercializzazione il vino viene affinato per 12 mesi in bottiglia.