



BRUNELLO DI MONTALCINO 2020

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IL VINO

Dalle migliori uve di Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce il Brunello di Montalcino, grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio, viene successivamente invecchiato in botti di legno per oltre 2 anni per poi essere imbottigliato e lasciato riposare per altri 4 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni il Brunello di Montalcino possiede una varietà di profumi e aromi di grande effetto dall'indissolubile connubio. Rosso granato cupo, generoso al naso ha profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. L'impatto gustativo è subito di estrema piacevolezza con una buona struttura e tannini di esemplare estrazione. Lungo il finale.

L'ANNATA

L'anno è iniziato con un inverno mite e asciutto per continuare con un marzo molto caldo che ha fatto germogliare le viti con molto anticipo. A inizio aprile con la maggior parte delle gemme fuori è arrivata un'ondata anomala di freddo culminata in una spolverata di neve e tre mattine di temperature sotto zero provocando molto danno ai germogli, infatti ha gelato quasi la metà delle gemme che poi sono rinate ma purtroppo senza uva compromettendo da subito la produzione. Aprile e maggio piovosi ma anche abbastanza caldi hanno permesso alle viti di riprendersi dallo stress del freddo e di crescere bene, arrivando a fioritura ad inizio giugno. L'estate è stata classica, con alcuni picchi di caldo ma non eccessivi, poco piovosa fino ad agosto, l'invaiaura è iniziata a fine luglio per concludersi verso il 20 di agosto, in netto anticipo rispetto agli anni passati. Inizio settembre con alcune piogge intense seguite da giorni caldi e asciutti hanno permesso un'eccellente maturazione, la raccolta è stata per la prima volta a Sanlorenzo nel mese di settembre. Data vendemmia 28 e 29 settembre. Qualità molto buona, vini si presentano con una buona acidità e un grado alcolico sotto la media degli ultimi anni, buona struttura e piacevolezza, uno stile che potrebbe ricordare alcune vendemmie del secolo scorso.

Posizione cantina:

Montalcino, Toscana

Uva:

100% Sangiovese

Denominazione:

Brunello di Montalcino DOCG

La vigna:

si trovano nella zona sud ovest di Montalcino a 500 mt Slm. Hanno un'età di circa 25 anni. Produzione per ettaro dai 35 ai 60 quintali per ettaro.

Data vendemmia:

28-29 settembre

Macerazione sulle bucce:

25 giorni

Fermentazione e invecchiamento:

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura Controllata, successivamente circa tre anni di affinamento in botti grandi di rovere (30-35 hl).

Produzione:

10470 bottiglie da 0,75 lt e 165 bottiglie da 1,5 lt

Informazioni tecniche:

Residuo zuccherino - 0g
Solforosa totale - 51 mg/l
Alcol - 14 %

Tipologia annata:

Annate simili: 2004

Biologico certificato

Dove siamo