



**GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2013

Imbottigliato dall'Azienda Agricola
Le Chiuse di Sotto di Maria Laura
Vacca, Montalcino, Italia.

75cl e 13.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.01/17 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino DOCG

2013

Vigneti	Podernovone, altitudine 500m esposizione sud-ovest; impianto 1998 Canalicchio, altitudine 250m esposizione Nord-est; impianto 1989
Terreni	Galestro, scisti calcareo marnose, sabbia, argille bianche
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità viti per ettaro	4'500 piante
Vendemmia	a mano, in cassette, dal 7 ottobre
Temperatura di fermentazione	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	12-16 giorni a 32°C
Maturazione	24-30 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	luglio 2017
Produzione	14'000 bottiglie da 0.75lt, 300 magnum da 1.50lt e 10 doppie magnum 3.0lt
Formati	0.75l, 1.5l, 3.0l
Vitigno	100% Sangiovese
Alcool	13,5%
Acidità totale	5.5g/l
Zuccheri residui	0.4g/l
Estratto secco	28.7g/l
Note degustativi	L'annata 2013 è caratterizzata da abbondanti piogge, soprattutto durante la primavera, ma generalmente equilibrate temperature e precipitazioni durante tutto l'anno. Il controllo e monitoraggio «giornaliero» del vigneto ci ha permesso di ottenere un perfetto equilibrio fitosanitario delle piante e uno sviluppo vegetativo-fenologico preciso, portando in cantina uve belle e sane. Il vino ha un colore rubino brillante, con persistenti ma delicate note di piccoli frutti rossi, amarene, lamponi seguiti da eleganti note di tabacco e dell'erbe mediterranee. Gusto morbido ma sapido, mostra grande profondità ed equilibrio con tannini a grana fine e finale lungo e persistente. Da godere ora al 2035.