



**GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2013 RISERVA

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

75cl e 13.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.04/17 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino Riserva 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 25 settembre
Temperatura di fermentazione	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	25-30 giorni
Maturazione	34 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	18 dicembre 2017
Produzione	3'026 bottiglie da 0.75lt, 120 magnum da 1.5olt e 10 doppie magnum 3.olt
Formati	0.75l, 1.5l, 3.0l
Vitigno	100% Sangiovese
Alcool	13,5%
Acidità totale	5.5g/l
Zuccheri residui	0.5g/l
Estratto secco	28.2g/l

L'annata 2013 è stata equilibrata in qualità di piogge e temperature. Cominciando con precipitazioni piuttosto frequenti in primavera e alcune giornate abbastanza fredde nei primi giorni di giugno che hanno ritardato la fase di fioritura e allegazione del frutto, accumulando il ritardo stagionale forse in 8-10 giorni. Tuttavia, un fine estate ed un settembre molto equilibrato, in temperature e precipitazioni, ha messo in condizioni le piante di recuperare molto efficacemente tempi di ritardo e dato al frutto una maturazione fenolica importante.

Note degustativi
Colore rubino intenso, con note concentrate di amarene e piccola frutta di bacca rossa, leggermente speziato, con delicate note floreali e di tabacco. Il palato ricco ma elegante, mostra grande profondità con una struttura tannica potente ma fine. Da riposare per qualche anno e godere il suo notevole potenziale di sviluppare ulteriore complessità fino al 2045.