



GIANNI BRUNELLI
ROSSO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
2017

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

75cl e 14%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.02/18 PRODOTTO IN ITALIA

Rosso di Montalcino DOC

2017

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 22 settembre
Temperatura di fermentazione	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	18 giorni
Maturazione	10 mesi in botti di rovere di Slavonia da 5/10/21/25hl
Imbottigliamento	7 novembre 2018
Produzione	13'067 bottiglie da 0.75l, 120 magnum da 1,5l
Formati	0.75l e 1.5l
Vitigno	Sangiovese 100%
Alcool	14.0%
Acidità totale	5.5gr/l
Zuccheri residui	0.4gr/l
Estratto secco	30.6gr/l

L'Annata 2017 è caratterizzata da alte temperature e siccità che abbiamo combattuto con meticoloso lavoro sul terreno, tenendolo chiuso per trattenere i pochi millimetri di acqua caduti ed arrivando fino a fine agosto con discrete condizioni idriche. Il nostro investimento sulle vigne in tutti questi anni ha rafforzato le nostre piante che sono riuscite a rimanere forti senza bloccare la maturità a causa dello stress. Fortunatamente, anche le piogge di metà settembre sono state beneficienti per le nostre vigne e hanno dato un'aria di freschezza alle piante offrendo uve di ottima qualità.

Note degustativi
Colore rubino intenso con note intensi di frutti di bosco, ciliegie e arancia rossa. Il palato è molto succoso con elegante equilibrio, acidità rinfrescante e con una finissima struttura tannica. Da godere ora, ma ha il potenziale di sbocciare in un vino più complesso fino ai prossimi 10 anni.