



**GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2012 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.04/16 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

2012

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	25-30 giorni
Maturazione	34 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	dicembre 2016
Produzione	3'026 bottiglie da 0.75lt, 120 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	5.7g/l
Zuccheri residui	0.5g/l
Estratto secco	27.6g/l
Note degustativi	L'annata 2012 è caratterizzata da temperature medio-calde e pochissime piogge. L'estate era particolarmente calda ma il lavoro meticoloso in vigna ci ha permesso di mantenere l'equilibrio sulle piante, rimanendo forti, in salute e fornendoci uve sane ed equilibrate. Il vino ha un colore rubino intenso, con delicate note floreali, accompagnato da un ampio spettro di piccoli frutti rossi, tabacco e liquirizia. Il palato è accentato con ricchi sapori di ciliegie e prugne, mostrando una struttura tannica ma elegante. Da riposare per qualche anno e godere il suo notevole potenziale di sviluppare ulteriore complessità fino al 2040.