



Gianni Brunelli

Azienda Agraria
Le Chiuse di Sotto



Dipinto di Richard M. Goodwin

**GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2012

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

75cl e 13.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.02/16 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino D.O.C.G.
2012

Vigneti	<i>Sangiovese</i> , Podernovone, altitudine 350m esposizione sud-ovest; impianto 1997 canalicchio altitudine 200m esposizione Nord-est; impianto 1989
Terreni	Galestro, scisti calcareo marnose; 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	12-16 giorni a 32°C
Maturazione	24-30 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	Giugno 2016
Produzione	13'000 bottiglie da 0.75lt e 100 magnum da 1.50lt
Formati	0.75l e 1,5l
Vitigno	100% sangiovese
Alcool	13,5%
Acidità totale	5.4gr/l
Zuccheri residui	2.8gr/l
Polifenoli totali	2'540mg/l
Note degustative	L'annata 2012 è caratterizzata da temperature medio-calde e pochissime piogge e con un'estate abbastanza calda, ma con un'attentissima cura del vigneto, ci ha permesso di portare in cantina delle uve molto belle e sane. Il vino dal colore rosso rubino intenso. Profumi persistenti ed ampi di piccoli frutti a bacca nera come mora seguiti da sentori persistenti di mirtillo e una leggera speziatura riconducibile a tabacco verde e noce moscata. Al gusto risulta asciutto, caldo con il giusto tannino, robusto, armonico e molto persistente. Ha un invecchiamento abbastanza lungo.

Loc. Podernovone, 157
I-53024 Montalcino
T +39 0577 849337
F +39 0577 846263

laura.brunelli@giannibrunelli.it
www.giannibrunelli.it
CS N 43°01'403 | EO 11°31'052