



GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2016

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

75cl e 14%vol

VINO NON FILTRATO | UNFILTERED WINE
CONTIENE SOLFITI | CONTAINS SULPHITES
L.01/20 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino DOCG

2016

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 28 di settembre
Temperatura di fermentazione	27/28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	12-16 giorni a 32°C
Maturazione	24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	23 giugno 2020
Produzione	13214 bottiglie da 0.75lt, 150 magnum da 1.5olt, 15 doppiemagnum da 3.olt
Formati	0.75l, 1.5l, 3.0l
Vitigno	100% Sangiovese
Alcool	14%
Acidità totale	5.8 g/l
Zuccheri residui	0.5 g/l
Estratto secco	29.9 g/l

L'annata 2016: possiamo definirla eccellente ed in parte sorprendente. I vini sono effettivamente nati bene sotto tutti i profili. È stata un'evoluzione progressiva nei vari passaggi di affinamento per definirla una annata eccellente. Crediamo che il merito sia di madre natura che ci ha regalato un'annata equilibrata in tutto, senza eccessi e senza carenze, facilitando le piante ad ottimizzare il loro ciclo produttivo.

Note Degustativi	Colore rubino intenso, con morbide note di amarena, fragoline di bosco, catrame, seguite da note floreali e di tabacco. Palato concentrato e sapido, mostra equilibrio di tannini ben strutturati ma a grana fine e persistenza finale. Da godere ora al 2040.
------------------	--