



**GIANNI BRUNELLI**  
**BRUNELLO DI**  
**MONTALCINO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

**2017**

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.02/21 PRODOTTO IN ITALIA

**Brunello di Montalcino DOCG**

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 28 di settembre
Temperatura di fermentazione	27/28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	12-16 giorni a 32°C
Maturazione	30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	18 giugno 2021
Produzione	15014 bottiglie da 0.75lt, 180 magnum da 1.5olt, 30 doppie magnum 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	29.3 g/l

**Annata 2017:** Crediamo che da questa annata abbiamo fatto buona esperienza per poter gestire al meglio le poche risorse idriche concesse da madre natura in primavera ed inizio estate. Grande preparazione dei terreni a ricevere e trattenere acqua in inverno e massima attenzione a gestire la vegetazione in primavera-estate. Due, tre importanti piogge in inizio e metà settembre sono state davvero provvidenziali. I vini sono risultati freschi, equilibrati in tutti i valori componenti, forse la vendemmia anticipata di qualche giorno ha leggermente penalizzato l'estrazione tannico-fenolica, ma ha contribuito per una fragranza aromatica di complessità di frutto molto buona.

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