



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

**2018**

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.01/22 PRODOTTO IN ITALIA

**Brunello di Montalcino DOCG**

2018

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   Produzione	28 giugno 2022   15720 bottiglie da 0.75lt, 200 magnum da 1.50lt, 30 doppie magnum da 3.0lt
Formati   Vitigno	0.75l, 1.5l, 3.0l   100% Sangiovese
Alcool   Acidità totale	14%   5.7 g/l
Zuccheri residui   Estratto secco	0.5 g/l   28.7 g/l

L'annata 2018 si è presentata con una primavera decisamente piovosa nei mesi di Marzo ed Aprile ed ha compensato le carenze idriche dell'annata precedente. Le piante hanno avuto un buon sviluppo vegetativo, con un buon equilibrio ed allegazione frutto omogena. Molto importante è stata in questa annata una precoce e tempestiva «pulizia» dei terreni sotto fila dei germogli nei pedoni e del cordone, per contenere al massimo i potenziali accumuli e proliferazione di patogeni – crittogame, peronospora in prima. Il nostro lavoro manuale a contenimento dello sviluppo vegetativo è stato importante, con vari passaggi di selezione ed arieggiamento dei grappoli; vi è stata poi un'importante selezione dei grappoli. Al momento della vendemmia le uve presentavano una buona integrità di buccia con un buon equilibrio dei valori analitici. Molto buona, distinta in questa annata, la fragranza del frutto e la carica aromatica; giusto il rapporto tannico – antocianico estraibile rispetto al potenziale.

**Note Degustative** Colore rubino intenso, tendente al granato, ingresso floreale di erica – corbezzolo seguito in bocca da morbide note di amarena accompagnata poi da sentori di frutta di bosco a bacca nera. Palato concentrato e sapido, mostra equilibrio di tannini ben strutturati ma a grana fine ed una buona persistenza finale.