



GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2019

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.01/23 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino DOCG

2019

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vigneti | Podernovone, altitudine 500m esposizione sud-ovest, impianto 1998 Le Chiuse di Sotto, 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, ultima settimana di settembre e prima settimana di ottobre |
| Temperatura di fermentazione | 27/28°C per 6-7 giorni |
| Tempo di macerazione | circa 12 giorni a 31°C |
| Maturazione | 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 10 hl, 25hl e 30hl gestita nelle tre possibilità di rovere nuovo, medio ed attempato |
| Imbottigliamento | 16 maggio 2023 |
| Produzione | 14230 bottiglie da 0,75l, 180 magnum da 1,5l, 10 doppie magnum da 3l |
| Formati Vitigno | 0,75l, 1,5l, 3l 100% Sangiovese |
| Alcool Acidità totale | 14% 6.2 g/l |
| Zuccheri residui Estratto secco | 0,5 g/l 29,5 g/l |

L'inverno 2018-2019 si è rivelato scarso di precipitazioni piovose e nevose. La Primavera si è rivelata molto favorevole nella fioritura. Con l'inizio dell'estate le temperature sono progressivamente alzate ed in questa fase abbiamo iniziato il lavoro manuale di prima selezione dei grappoli e le lavorazioni dei terreni, con abbondante ricolma dei sottofila. L'auspicata pioggia è arrivata ad inizio agosto, assicurando alle piante un buon equilibrio vegetativo di fotosintesi. È seguito un periodo favorevole con buone ventilazioni e leggere escursioni termiche, che hanno apportato buone concentrazioni e fragranze di profumi varietali ed ambientali ed hanno favorito anche un'ottima integrità e sanità del frutto. Un settembre fresco, asciutto ha completato e arricchito un carico aromatico fragrante e complesso del frutto, mantenendo inoltre una buona sanità delle uve. Le maturazioni si sono rivelate ben equilibrate a livello fenologico, buonissime le acidità con ph piuttosto bassi; valori analitici altamente appropriati per creare il presupposto di una grande e soddisfacente annata.

Note Degustative

Colore rubino intenso profondo, ingresso floreale di erica-corbezzolo, seguito in bocca da morbide note speziate accompagnate poi da sentori di frutta di bosco a bacca nera. Palato concentrato, sapido, mostra equilibrio di tannini ben strutturati ma a grana fine, una buona fragranza e freschezza supportate da un minerale importante ed una buona persistenza finale.