Gianni Brunelli
Azienda Agraria
Le Chiuse di Sotto
Montalcino. Italia

Dipinto di Richard M. Goodwin

GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2021
Imbottigliato dall'Azienda Agricola Le Chiuse di Sotto di Maria Laura Vacca, Montalcino, Italia.
75cl℮ 14%vol
VINO NON FILTRATO | UNFILTERED WINE
CONTIENE SOLFITI | CONTAINS SULPHITES
L.01/25 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino DOCG

2021

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, nelle ultime giornate di settembre
Temperatura di fermentazione	27/28°C per 5–6 giorni
Tempo di macerazione	12–16 giorni a 32°C
Maturazione	32 mesi in botti di rovere di Slavonia da 10hl, 25hl e 30hl, gestita nelle 3 possibilità di nuovo, medio e attempato
Imbottigliamento	17 giugno 2025
Produzione	15715 bottiglie da 0.75lt, 180 magnum da 1.50lt, 10 doppie magnum da 3.0lt
Formati	0.75l, 1.5l, 3.0l
Vitigno	100% Sangiovese
Alcool	14,00%
Acidità totale	6.19 g/l
Zuccheri residui	<0.5 g/l
Estratto secco	29.5 g/l

L'annata 2021: Annata con temperature medie piuttosto elevate. Buone le escursioni termiche nelle notti estive. Lavorazioni meccaniche dei terreni in profondità, concimazioni organiche invernali, attenta gestione della parete fogliare e scarico delle uve in pre-selezione per avere un buon equilibrio vegetativo e di maturazioni del frutto. I vini manifestano un carico aromatico complesso con spiccata freschezza e fragranza, valori analitici altamente appropriati per una buona annata in integrità e freschezza di frutto e senz'altro buonissima longevità.

Note degustative:	Colore rubino intenso, 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 supportata da un minerale importante ed una buona persistenza finale.

Loc. Podernovone,157
I-53024 Montalcino
T +39 0577 849337
C +39 328 2731399
F +39 0577 846263

laura.brunelli@giannibrunelli.it
www.giannibrunelli.it
PI 01251200521
CF VCCMLR60M46E972J
CS N 43°01'403 | EO 11°31'052