



### Brunello di Montalcino Riserva DOCG

2015

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 settembre
Temperatura di fermentazione	27/28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	12-16 giorni
Maturazione	24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	24 giugno 2020
Produzione	3'700 bottiglie da 0.75lt, 130 magnum da 1.50lt e 10 doppie magnum 3.0lt
Formati	0.75l, 1.5l, 3.0l
Vitigno	100% Sangiovese
Alcool	14.5%
Acidità totale	5.5g/l
Zuccheri residui	0.5g/l
Estratto secco	29.5g/l

L'annata 2015 è stata ottima. Le abbondanti piogge di fine inverno e inizio primavera, hanno accumulato nel terreno, una riserva idrica importante per supportare tutta la fase di sviluppo vegetativo e fenologico. La primavera abbastanza calda con basso tasso di umidità e giornate ventilate ha creato condizioni di equilibrio. Estate stupenda, mese di luglio con buonissima ventilazione, ha indotto alle piante una condizione ottimale di vegetazione. In vendemmia, le uve sono arrivate a maturazione sanissime, con buccia di raro spessore, integrità eccellente ed una carica fenolica-antocianica superiore, con alcool abbastanza contenuto nel contesto di un corredo elevato in tannini ed antociani estraibili. Il prodotto finito crediamo si possa definire ottimo, per una spiccata marca di carattere territoriale, eleganza e complessità aromatica.

**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..