



**GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2016 RISERVA

Imbottigliato dall'Azienda Agricola
Le Chiuse di Sotto di Maria Laura
Vacca, Montalcino, Italia.

75cl e 14.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.01/21 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

2016

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 25 settembre
Temperatura di fermentazione	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	25-30 giorni
Maturazione	34 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	6 maggio 2021
Produzione	2993 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	5,8g/l
Zuccheri residui	0,5g/l
Estratto secco	29,7g/l
Annata 2016: Andamento climatico primaverile decisamente buono in generale, con piovosità non eccessive e sanità delle piante, possiamo dire, ottimale. Il risultato finale dei vini 2016, a vinificazioni e malici ultimati, sono risultati davvero molto interessanti. Annata dal carattere aromatico e strutturale definito perfetto.	
Note degustative	Colore rubino intenso, con note di piccola frutta a bacca rossa, speziate e sentori marcati di frutti e fiori di sottobosco. Il palato ricco ma elegante, mostra grande profondità con una struttura tannica equilibrata. Da riposare per qualche anno e godere il suo notevole potenziale di sviluppare ulteriore complessità fino al 2050.