



GIANNI BRUNELLI
**ROSSO DI
MONTALCINO**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
2019

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

75cl e 13.5%vol

VINO NON FILTRATO | UNFILTERED WINE
CONTIENE SOLFITI | CONTAINS SULPHITES
L.05/20 PRODOTTO IN ITALIA

Rosso di Montalcino DOC

2019

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	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	18 giorni
Maturazione	10 mesi in botti di rovere di Slavonia da 5, 10, 21 e 25hl
Imbottigliamento	12 novembre 2020
Produzione	11'829 bottiglie da 0.75l, 72 magnum da 1,5l
Formati	0.75l e 1.5l
Vitigno	Sangiovese 100%
Alcool	13,5%
Acidità totale	5.7 gr/l
Zuccheri residui	0.5 gr/l
Estratto secco	28.9 gr/l

L'annata 2019 ha generato uve di ottima fragranza con note di frutto suadenti. Il blend del nostro Rosso di Montalcino proviene in maggior proporzione dai vigneti delle Chiuse e dalla vigna la Quercia. L'annata ha dato grande espressione di freschezza e complessità aromatica su una stuttura non preponderante, ma buona.

Note degustativi Colore rubino intenso con note intensi di frutti di bosco, ciliegie e arancia rossa. Il palato è molto succoso con elegante equilibrio, acidità rinfrescante e con una finissima struttura tannica. Da godere ora, ma ha il potenziale di sbocciare in un vino più complesso fino ai prossimi 10 anni.