



**GIANNI BRUNELLI**  
**ROSSO DI  
MONTALCINO**  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA  
**2020**

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.03/21 PRODOTTO IN ITALIA

**Rosso di Montalcino DOC**

2020

Vigneti	Podernovone, altitudine 500 m 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 5/10/21/25hl
Imbottigliamento	18 novembre 2021
Produzione	5926 bottiglie da 0.75l, 30 magnum da 1,5l
Formati	0.75l e 1.5l
Vitigno	Sangiovese 100%
Alcool	13,5%
Acidità totale	6.0 gr/l
Zuccheri residui	0.3 gr/l
Estratto secco	27,5 gr/l

**Annata 2020:** Annata calda nel suo evolversi completo. L'accurata ed appropriata gestione agronomica della parete fogliare, supportata da lavorazioni e concimazioni organiche invernali dei terreni ci ha permesso di mantenere un ottimo equilibrio vegetativo e di maturazioni frutto. I vini si presentano con buonissimi aromi di frutto a bacca rossa e fioritura di sottobosco davvero interessante. Freschezza e integrità ne sono le principali caratteristiche.

**Note degustative** Colore rubino 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.