



GIANNI BRUNELLI
ROSSO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
2021

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.03/22 PRODOTTO IN ITALIA

Rosso di Montalcino DOC

2021

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 Produzione	8 novembre 2022 6620 bottiglie da 0.75l, 50 magnum da 1,5l
Formati Vitigno	0.75l e 1.5l Sangiovese 100%
Alcool Acidità totale	13.5% 6.0 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	0.5 gr/l 29.5 gr/l

Annata 2021: L'inverno è stato contraddistinto da buone precipitazioni che hanno permesso di reintegrare le riserve idriche. L'inizio della primavera (mese di Marzo) ha mostrato temperature tendenzialmente più alte della media con un avvio lievemente anticipato del germogliamento successivamente si è assistito nel mese di Aprile ad una forte gelata tardiva che fortunatamente non ha colpito le zone più alte di quota. L'estate è stata tendenzialmente calda con poche precipitazioni ciò ha determinato una bassa pressione di patogeni. La gestione agronomica si è focalizzata principalmente sulla gestione della parete fogliare e la pulizia in fascia grappolo, determinanti sono state le lavorazioni e concimazioni organiche invernali dei terreni che ci hanno permesso di mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo. Le maturazioni sono state graduali e omogenee. I vini si presentano con un'ottima finezza al naso con note di frutta rossa piccola e nuance floreali di rosa, all'assaggio spicca la buona struttura e la buona spalla acida che ne aumenta la persistenza e la godibilità.

Note degustative
Colore rubino con note intense 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 con un potenziale di affinamento in bottiglia fino ai prossimi 10 anni.