



**GIANNI BRUNELLI**  
**ROSSO DI**  
**MONTALCINO**  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA  
**2022**

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

**75cl e 14%vol**  
VINO NON FILTRATO | UNFILTERED WINE  
CONTIENE SOLFITI | CONTAINS SULPHITES  
L.02/23 PRODOTTO IN ITALIA

### Rosso di Montalcino DOC

2022

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 16 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   Produzione	14 novembre 2023   9106 bottiglie da 0,75l, 100 magnum da 1,5l
Formati   Vitigno	0,75l e 1,5l   Sangiovese 100%
Alcool   Acidità totale	14%   5,99 gr/l
Zuccheri residui   Estratto secco	0,5 gr/l   29,5 gr/l

L'annata 2022: Durante l'inverno abbiamo eseguito lavorazioni in profondità del terreno nei filari e sottofila per poter immagazzinare più riserve idriche possibili. Questo ha permesso che le viti non soffrissero troppo lo stress idrico nonostante la siccità e il caldo straordinario dei mesi primaverili ed estivi. Le piogge alla fine di Luglio ed inizio Agosto sono state determinanti per il corretto svolgersi della maturazione, ed hanno altresì portato un abbassamento delle temperature minime notturne permettendo una buona biosintesi di antociani e aromi. La vendemmia è avvenuta nella seconda settimana del mese di Settembre. Le uve si presentavano di buona qualità tecnologica, fenolica e sanitaria. I vini ottenuti mostrano complessità al naso e una bella tessitura tannica. Nonostante l'andamento climatico è da evidenziare una buona acidità, ottimo presupposto per l'affinamento.

Note degustative: Colore rubino intenso 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 ha il potenziale di sbocciare in un vino più complesso fino ai prossimi 10 anni.