



GIANNI BRUNELLI
ROSSO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
2016

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

75cl e 13.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.02/17 PRODOTTO IN ITALIA

Rosso di Montalcino DOC

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 3 ottobre
Temperatura di fermentazione	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	18 giorni
Maturazione	8 mesi in botte di rovere di Slavonia da 5hl, 10hl, 21hl, 25hl
Imbottigliamento	settembre 2017
Produzione	9'186 bottiglie da 0.75l, 60 magnum da 1,5l
Formati	0.75l e 1.5l
Vitigno	Sangiovese 100%
Alcool	13,5%
Acidità totale	5,40gr/l
Zuccheri residui	0.5gr/l
Estratto secco	29.4gr/l
Note degustative	L'annata 2016 è eccezionale, caratterizzata da una stagione di crescita calda e molto equilibrata, anche se un po' piovosa nel mese di maggio. Il lavoro attento e preciso in vigna ci ha fornito piante sane e forti e una ottima maturazione fisiologica e fenolica delle uve. Il vino ha un colore rubino profondo, con intensi frutti di bosco, amarena, arancia rossa e note floreali. Il palato è ricco ed elegante pur mantenendo una croccante acidità, equilibrio e la finissima struttura tannica dei vini Gianni Brunelli. Da godere ora, ma ha il potenziale di sbocciare in un vino più complesso fino ai prossimi 12 anni.