



**GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2014

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

75cl e 13.5%vol
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
L.01/18 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino DOCG

2014

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 13 ottobre
Temperatura di fermentazione	28°C per 5-6 giorni
Tempo di macerazione	12-16 giorni a 32°C
Maturazione	24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl
Imbottigliamento	6 luglio 2018
Produzione	7'880 bottiglie da 0.75lt, 60 magnum da 1.50lt
Formati	0.75l, 1.5l
Vitigno	100% Sangiovese
Alcool	13,5%
Acidità totale	5.4 g/l
Zuccheri residui	0.3 g/l
Estratto secco	28.6 g/l

L'annata 2014 ha cominciato con una primavera piuttosto piovosa; la gestione del suolo è stata molto importante e le zone con terreni abbondanti di scheletro e galestro, ben drenanti, in particolare per i nostri vigneti a Podernovone, sono state avvantaggiate. La gestione della parte fogliare l'abbiamo subito orientata dai primi di giugno per affrontare l'annata piovosa tenendo la densità fogliare di base molto ridotta. La buona ventilazione della nostra collina e la gestione fogliare hanno facilitato la difesa parassitaria e favorito la carica aromatica e la maturazione fenolica. Tuttavia, nel 2015, per garantire la nostra qualità abbiamo deciso di declassificare a Rosso di Montalcino 2014 quasi la metà della nostra produzione di atto a divenire Brunello di Montalcino 2014 imbottigliando solamente 60 hl.

Note Degustativi Colore rubino intenso, con delicate note di amarena e ribes, seguiti da note floreali e di tabacco. Palato etereo ma sapido, mostra equilibrio di tannini a grana fine e persistenza finale. Da godere ora al 2035.