



GIANNI BRUNELLI
**ROSSO DI
MONTALCINO**
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
2018

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.02/19 PRODOTTO IN ITALIA

Rosso di Montalcino DOC

2018

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 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 e 25hl
Imbottigliamento	27 novembre 2019
Produzione	11'736 bottiglie da 0,75l, 120 magnum da 1,5l
Formati	0,75l e 1,5l
Vitigno	Sangiovese 100%
Alcool	13,5%
Acidità totale	5,7 gr/l
Zuccheri residui	0,3 gr/l
Estratto secco	28,9 gr/l

L'annata 2018 ha cominciato con una primavera piovosa che ha compensato le carenze idriche dell'annata precedente. Molto importante è stata la precoce e tempestiva «pulizia» dei terreni sotto fila per contenere al massimo i potenziali accumuli di patogeni, con aerazione del cordone, della fascia grappolo e di tutta la parete fogliare. Al momento della vendemmia le uve presentavano una buona integrità di buccia con un equilibrio dei valori analitici molto positivo, ma la quantità di uve prodotte, non ha superato il quantitativo di 55 quintali per ettaro. I pH sono tendenzialmente bassi con acidità marcate, offrono un vino di lunga vita ed evoluzione di buona freschezza e fragranza.

Note degustativi Colore rubino intenso 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.