



GIANNI BRUNELLI
BRUNELLO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

2020

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.01/24 PRODOTTO IN ITALIA

Brunello di Montalcino DOCG

2020

Vigneti	Podernovone, altitudine 500m esposizione sud-ovest, impianto 1998
	Le Chiuse di Sotto, 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, nelle ultime giornate di settembre
Temperatura di fermentazione	27/28°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 10hl, 25hl e 30hl, gestita nelle 3 possibilità di nuovo, medio e attempato.
Imbottigliamento	10 giugno 2024
Produzione	16907 bottiglie da 0.75l, 180 magnum da 1.50l, 10 doppie magnum da 3.0l
Formati Vitigno	0.75l, 1.5l, 3l 100% Sangiovese
Alcool Acidità totale	14% 6.05 g/l
Zuccheri residui Estratto secco	0.7 g/l 29.6 g/l
Flavonoidi - Quercetina	Può darsi che una concentrazione di polifenoli provochi la formazione di sedimenti nel vino. Ciò non pregiudica il gusto e nell'evenienza, in caso di presenza, può essere sufficiente una leggera decantazione del vino.

L'annata 2020: Annata calda nel suo evolversi completo. L'accurata ed appropriata gestione agronomica della parete fogliare, supportata da lavorazioni e concimazioni organiche invernali dei terreni, ci ha permesso di mantenere un ottimo equilibrio vegetativo e di maturazioni del frutto. I vini si presentano con buonissimi aromi di frutto maturo e fioritura di sottobosco davvero interessanti. Freschezza e integrità ne sono le principali caratteristiche.

Note Degustative Colore rubino intenso, ingresso floreale di erica-corbezzolo, seguito in bocca da morbide note speziate accompagnate poi da sentori di frutta di bosco a bacca nera. Palato concentrato, sapido, mostra equilibrio di tannini ben strutturati ma a grana fine, una buona fragranza e freschezza supportata da un minerale importante ed una buona persistenza finale.