



Brunello di Montalcino Riserva DOCG

2019

| | |
|-----------------------------------|--|
| 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, dal 25 settembre |
| Temperatura di fermentazione | 28°C per 5-6 giorni |
| Tempo di macerazione | 25-30 giorni |
| Maturazione | 34 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25hl e 30hl |
| Imbottigliamento | 16 novembre 2023 |
| Produzione | 3600 bottiglie da 0.75l, 180 magnum da 1.50l e 10 doppie magnum 3.0l |
| Formati Vitigno | 0.75l, 1.5l, 3l 100% Sangiovese |
| Alcool Acidità totale | 14% |
| Acidità totale | 6.49 g/l |
| Zuccheri residui | 0.5 g/l |
| Zuccheri residui Estratto secco | 28.9 g/l |

L'inverno 2018-2019 si è rivelato scarso di precipitazioni piovose e nevose. La Primavera si è rivelata molto favorevole nella fioritura. Con l'inizio dell'estate le temperature sono progressivamente alzate ed in questa fase abbiamo iniziato il lavoro manuale di prima selezione dei grappoli e le lavorazioni dei terreni, con abbondante ricolma dei sottofila. L'auspicata pioggia è arrivata ad inizio agosto, assicurando alle piante un buon equilibrio vegetativo di fotosintesi. E' seguito un periodo favorevole con buone ventilazioni e leggere escursioni termiche, che hanno apportato buone concentrazioni e fragranze di profumi varietali ed ambientali ed hanno favorito anche un'ottima integrità e sanità del frutto. Un settembre fresco, asciutto ha completato e arricchito un carico aromatico fragrante e complesso del frutto, mantenendo inoltre una buona sanità delle uve. Le maturazioni si sono rivelate ben equilibrate a livello fenologico, buonissime le acidità con ph piuttosto bassi; valori analitici altamente appropriati per creare il presupposto di una grande e soddisfacente annata.

Note degustative Colore rubino intenso, con note di piccola frutta a bacca rossa, speziate e sentori marcati di frutti e fiori di sottobosco. Il palato ricco ma elegante, mostra grande profondità con una struttura tannica equilibrata. Da riposare per qualche anno e godere il suo notevole potenziale di sviluppare ulteriore complessità fino al 2050.