



GIANNI BRUNELLI
ROSSO DI
MONTALCINO
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
2023

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.02/24 PRODOTTO IN ITALIA

Rosso di Montalcino DOC

2023

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 16 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 Produzione	14 novembre 2024
Produzione	6560 bottiglie da 0.75l, 40 magnum da 1,5l
Formati Vitigno	0.75l e 1.5ll Sangiovese 100%
Alcool Acidità totale	13,50% 5.73 gr/l
Zuccheri residui Estratto secco	0.5 gr/l 29.5 gr/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 2023: è stata impegnativa per l'importante piovosità primaverile, che ha causato una scarsa allegagione frutto inducendo una perdita quantitativa importante. È seguita un'estate molto calda e asciutta che ha richiesto una gestione delle piante molto oculata e di continua presenza. Grazie ad un lavoro di selezione delle uve ed un meteo nel finale di maturazione ottimale, la qualità dei vini è da ritenersi all'altezza dei nostri obiettivi. Il nostro sangiovese adibito a Rosso di Montalcino, sempre di base proveniente dai nostri vigneti con vegetazione più accentuata, si presenta di buona freschezza, piacevolezza, di facile beva e con un buonissimo equilibrio di valori in tutte le sue componenti. Il Rosso di Montalcino 2023 è un vino con 8 mesi di affinamento in rovere «nuovo» che ha acquisito una buona complessità strutturale ovviamente improntata sull'eleganza.

Note degustative: 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.