



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 0.75lt, 180 magnum da 1.50lt e 10 doppie magnum 3.0lt
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.