



Brunello di Montalcino Riserva

2018



La Particularité de nos Brunello Riservas, est qu'ils sont issus de raisins proprement sélectionnés dans une seule de nos parcelles. Ce vin n'étant pas élaboré à chaque millésime, ces Sangiovese à maturité parfaite, bénéficient d'une vinification et d'un vieillissement similaire à nos Brunello. Les tannins de la peau du fruit sont tels, qu'ils porteront avec le temps un contraste complexe de structure et d'élégance. La durée minimum demandée pour le vieillissement est de 6 ans avant la mise sur le marché. En allant plus loin, préservé dans une cave, nos Riservas révéleront une longévité unique de fraîcheur dans la garde.

VINTAGE

2018

DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

GRAPE VARIETIES

Sangiovese

PRODUCTION AREA

Montalcino · Loc. Castelnuovo dell'Abate

VINEYARD NAME

Pian Bossolino

SURFACE

3.1 HA

EXPOSURE

South-East

ALTITUDE (METER)

360

SOIL

Clay Loam-Galestro

CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

6.500

GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,9KG

PERIOD OF HARVEST:

September 28th

TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE

Max 24°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME

11 days

OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS

Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

French oak 26 hl-52 hl

AGEING TIME

36 months in wood, 4 months in steel, 8 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

3 200