Brunello di Montalcino Riserva

2019

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 révèleront une longévité unique de fraicheur 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