



BRUNELLO DI MONTALCINO

2019

La particolarità dei nostri Brunello Riserva è che sono ottenuti da uve opportunamente selezionate in uno solo dei nostri appezzamenti. Questo vino non viene prodotto in ogni annata, le uve di Sangiovese perfettamente mature beneficiano di una vinificazione e di un invecchiamento simile ai nostri Brunelli. I tannini della buccia sono tali da sopportare nel tempo un complesso contrasto di struttura ed eleganza. Il periodo minimo richiesto per l'invecchiamento è di 6 anni prima dell'immissione sul mercato. Spingendosi più in là nel tempo, conservate in cantina, le nostre Riserve sveleranno una longevità in freschezza unica.

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