

SCHEDA TECNICA: BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010

- Caratteri dell'annata :** L'annata è stata caratterizzata da temperature sopra la media durante la fine della primavera ed inizio estate, le piogge regolari, tanto sole ed un buon sbalzo termico tra il giorno e la notte, hanno portato le uve ad avere una buona concentrazione. Una maturazione progressiva ed equilibrata ha permesso di dare eleganza ma anche grande corposità e struttura ai vini.
- Uvaggio :** 100% Sangiovese (grosso)
- Prima annata prodotta:** 1993
- Natura del terreno:** Di origine oceanica con galestro, tufi e striature argillose.
- Informazioni sui vigneti:** L' uva proviene da due vigneti con esposizione nord dell'età di 19 e 24 anni per un totale di 5 ettari. La resa è stata di 46 quintali di uva per ettaro.
- Vendemmia :** Nella prima settimana di Ottobre l'uva è stata raccolta e selezionata manualmente in ceste da 20 chilogrammi in brevissimo tempo, data la vicinanza della cantina ed il sistema di ricezione per caduta gravitazionale, l'uva diraspata e pigiata viene immessa nelle vasche di acciaio per la fermentazione.
- Vinificazione:** Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale classico in vasche di acciaio termocollate, dove ha fermentato e macerato per 19 giorni ad una temperatura massima di 29°C. Per ottenere una bella corposità, un intensa colorazione ma anche una grande freschezza e fruttuosità vengono effettuati rimontaggi, follature ed alcuni delestage.
- Maturazione :** Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a Gennaio è stato messo in botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 20 dove è rimasto per 36 mesi, quindi riassembleto in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia a Giugno 2014.
- Colore :** Rosso rubino intenso e vivace con riflessi granati.
- Profumo :** Amarena e Viola mammola in evidenza, note di grafite e liquirizia piacevolmente fuse a sensazioni balsamiche e speziate.
- Gusto :** Di grande struttura ed intensità, fresco. Il tannino è fitto, denso e vivo. Queste sono tutte caratteristiche che contraddistinguono i vini dal grande potenziale d'invecchiamento. Finale di grande eleganza, persistente.
- Abbinamento gastronomico:** E' consigliato con carni arrosto e selvaggina di ogni genere, stracotti, spezzatini e tutti i piatti di alta sapidità. Ottimo con bistecca, tagliata e formaggi invecchiati.
- Conservare :** Locali bui non troppo secchi , bottiglie coricate , temperatura costante 13°- 16° C.
- Servizio :** 18°-19° C. aprire 2-3 ore prima.

Dati :	Alcole	ml/100ml	14,27
	Acidità totale	g/l	5,12
	Estratto secco	g/l	30,8
	Zuccheri riduttori	g/l	<1.0
	Acidità volatile	g/l	0,57
	SO2 totale	mg/l	93