

SCHEDA TECNICA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011

Caratteri dell'annata: Annata perfetta fino a metà Agosto con piogge regolari in primavera alternate a periodi di sole non troppo caldi. La fine di Agosto e per tutto Settembre sono invece stati caratterizzati da una grande siccità e temperature piuttosto elevate. Questo ha permesso di ottenere uve con una grande concentrazione. La nostra esposizione a nord, invece, ha permesso all'uva di preservare la propria integrità nonostante le eccessive temperature.

Uvaggio: 100% Sangiovese (Grosso)

Prima annata prodotta: 1993

Informazioni sui vigneti: L'uva proviene da tre vigneti con esposizione a nord dell'età di 15, 18 e 22 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia: L'ultima settimana di Settembre l'uva è stata raccolta e selezionata a mano ed infine trasportata in ceste da 20 kg in cantina.

Vinificazione: L'uva diraspata e pigiata cade per gravità in vasche di acciaio da 50-80 Hl, dove fermenta per 18 giorni ad una temperatura massima di 30° C.

Invecchiamento: A primavera, dopo numerosi travasi in vasche di acciaio, il vino è stato messo in botti di rovere di Slavonia di capacità media di 20-30 Hl, dove è rimasto per 30 mesi, quindi riassembleto in una grossa vasca di acciaio ed infine messo in bottiglia (Giugno 2015).

Colore: Rosso rubino intenso e vivace con riflessi granati e cerasuoli.

Profumo: Distinto, fruttato e già di grande complessità, con sentori di viola mammola, frutti di bosco maturi, liquirizia, note di erbe officinali e spezie.

Gusto: L'annata regala al vino una grande struttura, con tannini ben definiti e perfettamente integrati. L'esposizione delle vigne a nord-nord-est, allo stesso tempo, permette di avere una gradevole acidità, dando vita a note fruttate molto piacevoli. Di buona lunghezza ed eleganza, il Brunello 2011 è un vino che fa dell'equilibrio il suo punto di forza.

Abbinamento gastronomico: Si consiglia con carni arrosto e selvaggina, stracotti, spezzatini e tutti i piatti con un'elevata sapidità, oppure con formaggi invecchiati.

Conservazione: Locali bui non troppo secchi, bottiglie coricate, temperatura costante di 13°- 16° C.

Servizio: 18°-19° C, aprire 5-6 ore prima.

Caratteristiche:	Titolo alcolometrico effettivo	ml/100ml	14,54
	Acidità totale	g/l	5,13
	Estratto secco totale	g/l	30,25
	Zuccheri riduttori	g/l	0,8
	Acidità volatile	g/l	0,51
	SO2 totale	mg/l	62