

## SCHEDA TECNICA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012

- Caratteri dell'annata:** Dopo un inverno molto freddo è seguito un lungo periodo di grande siccità e temperature al di sopra della media. Dal 15 Agosto in poi le condizioni climatiche sono state perfette, qualche pioggia a fine mese ed una buonissima escursione termica per tutto Settembre. Questo ci ha permesso di ottenere una maturazione perfetta, pertanto possiamo annoverare la 2012 come una buonissima annata.
- Uvaggio:** 100% Sangiovese (Grosso)
- Prima annata prodotta:** 1993
- Informazioni sui vigneti:** L'uva proviene da tre vigneti con esposizione a nord dell'età di 16, 19 e 23 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.
- Vendemmia:** I primissimi giorni di Ottobre 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 e macera per 18 giorni ad una temperatura massima di 29° 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 34 mesi, quindi riassembleto in una grossa vasca di acciaio ed infine messo in bottiglia (Maggio 2016).
- Colore:** Rosso rubino intenso e vivace con riflessi granati e cerasuoli.
- Profumo:** Note fruttate intense con marasca in evidenza e sfumature di prugna. Le note balsamiche e minerali contribuiscono a dare finezza mentre quelle spezzate ed aromatiche regalano grande complessità.
- Gusto:** Ingresso fruttato e caratterizzato da buona sapidità. Vino che ti avvolge ma senza essere troppo aggressivo per via di un tannino intenso ma già ben integrato. Il risultato finale è un Brunello che gioca sulla finezza ed il buon equilibrio ma senza rinunciare ad un buon potenziale di invecchiamento.
- 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.

<b>Caratteristiche:</b>	Titolo alcolometrico effettivo	ml/100ml	14,18
	Acidità totale	g/l	5,30
	Estratto secco totale	g/l	31,8
	Zuccheri riduttori	g/l	0,5
	Acidità volatile	g/l	0,59
	SO2 totale	mg/l	79