

SCHEDA TECNICA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013

- Caratteri dell'annata:** Annata tra le più classiche mai avute negli ultimi 10 anni. Dopo una primavera ed estate miti e caratterizzate da alcune piogge, sono seguiti un Settembre-Ottobre ricchi di sole ma al tempo stesso freschi. Questo ha portato ad una vendemmia tardiva come non si vedeva dagli anni '90. Il risultato è l'ottenimento di una costante ed ideale maturazione per il Sangiovese che porterà ai vini una grande eleganza e longevità.
- Uvaggio:** 100% Sangiovese (Grosso)
- Prima annata prodotta:** 1993
- Informazioni sui vigneti:** L'uva proviene da tre vigneti con esposizione a nord dell'età di 17, 20 e 24 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.
- Vendemmia:** Verso la fine 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 2017).
- Colore:** Rosso rubino intenso e vivace con riflessi granati e cerasuoli.
- Profumo:** Note fruttate intense con marasca in evidenza e sfumature di viola mammola. Le note balsamiche e minerali contribuiscono a dare finezza mentre quelle spezziate ed aromatiche regalano grande complessità. Bouquet integro con grandi potenzialità evolutive.
- Gusto:** Ingresso fruttato e caratterizzato da buona sapidità. Per via dell'annata il vino mostra una discreta acidità ed un tannino presente ma ben integrato. Il risultato finale è un Brunello che gioca sulla finezza ed eleganza. Sicuramente bisognoso di tempo per poter mostrare il giusto equilibrio ed una discreta complessità ma una volta trovati sarà in grado di esprimere tutto il suo potenziale.
- 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	14,24
	Acidità totale	g/l	5,23
	Estratto secco totale	g/l	30,76
	Zuccheri riduttori	g/l	0,5
	Acidità volatile	g/l	0,55
	SO2 totale	mg/l	62