

## SCHEDA TECNICA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2014

- Caratteri dell'annata:** Un'annata sicuramente anomala a Montalcino ma per questo interessante. Le piogge frequenti e regolari dalla Primavera fino alla vendemmia hanno sicuramente messo alla prova le capacità di gestione delle piante e dell'uva. L'attenta selezione in vigna e le basse rese ad ettaro hanno contribuito all'ottenimento di un'ottimo stato sanitario dell'uva in cantina.
- Uvaggio:** 100% Sangiovese (Grosso)
- Prima annata prodotta:** 1993
- Informazioni sui vigneti:** L'uva proviene da tre vigneti con esposizione a nord dell'età di 18, 21 e 25 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 30 quintali di uva per ettaro.
- Vendemmia:** Il 15 e 16 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 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 cemento ed infine messo in bottiglia (Maggio 2018).
- Colore:** Rosso rubino intenso e vivace con lievi 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. Tannino ben presente ma totalmente integrato. Per le aratteristiche dell'annata questo è un Brunello incentrato sull'eleganza più che sulla potenza dove fa dell'equilibrio uno dei suoi maggiori punti 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.

<b>Caratteristiche:</b>	Titolo alcolometrico effettivo	ml/100ml	14,38
	Acidità totale	g/l	5,3
	Estratto secco totale	g/l	29,01
	Zuccheri riduttori	g/l	0,4
	Acidità volatile	g/l	0,46
	SO2 totale	mg/l	66