

SCHEDA TECNICA: BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018

Caratteri dell'annata :	Annata interessante, caratterizzata da una primavera ed inizio estate calde ma mai eccessive. Dopodichè un Agosto equilibrato ed un Settembre fresco con piogge hanno influenzato in maniera determinante il vino dandogli grande finezza e bevibilità.					
Uvaggio :	100% Sangiovese (grosso)	Prima annata prodotta:	1993			
Bottiglie prodotte:	18.000 da 0,75lt // 224 da 1,5 lt // 28 da 3,0lt					
Natura del terreno:	Di origine oceanica con galestro, tufi e striature argillose.					
Informazioni sui vigneti:	L' uva proviene da tre vigneti con esposizione nord dell'età di 20, 27 e 32 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 48 quintali di uva per ettaro.					
Vendemmia :	Nella terza settimana di Settembre 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 e cemento per la fermentazione.					
Vinificazione:	Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale, in vasche termo-controllate, dove ha fermentato e macerato per 20 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 a Gennaio è stato messo in botti di rovere di Slavonia con capacità media di 20hl dove è rimasto per 36 mesi, quindi riassemblato in una grande vasca di cemento per poi essere messo in bottiglia a Giugno 2022.					
Colore :	Rosso rubino di media intensità, brillante.					
Profumo :	Inizialmente timido con note di ciliegia rossa, prugna e viola accompagnate da erbe aromatiche, spezie fini e sentori balsamici. Con il passare del tempo si distende sempre più aumentando d'intensità.					
Gusto :	In bocca si presenta da subito succoso e di grande piacevolezza. Fresco, con tanta energia, supportato da una bella morbidezza, mai eccessiva. Il finale è sapido con un tannino presente ma non ingombrante, le note fruttate e la salinità persistono al palato donando bevibilità.					
Abbinamento:	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. Tempi ottimali di affinamento 3-15 anni					
Servizio :	16°-19° C. aprire 4-5 ore prima.					
Dati :	Alcool	ml/100ml	14,28	Acidità totale	g/l	5,40
	PH	unità PH	3,43	Estratto secco	g/l	29,3
	Zuccheri riduttori	g/l	<1.0	Acidità volatile	g/l	0,60
	SO2 totale	mg/l	63			