

BRUNELLO DI MONTALCINO 2020

Caratteri dell'annata: Iniziata con un inverno mite, successivamente la primavera è stata caratterizzata dal Giugno più freddo di sempre che ha riequilibrato le tempistiche di accrescimento delle piante. Dopo un Luglio nella normalità si è avuto un picco di calore ad inizio Agosto con punte vicine ai 40°C subito seguito da piogge ed un abbassamento di temperature. A Settembre un paio di temporali e le grandi escursioni termiche hanno permesso di ottenere uva sana ed equilibrata.

Uvaggio: 100% Sangiovese (grosso)

Prima annata prodotta: 1993

Bottiglie prodotte: 18.000 da 0,75lt // 240 da 1,5 lt // 30 da 3,0lt

Natura del terreno: Di origine oceanica con arenaria, tufi e striature argillose.

Informazioni sui vigneti: L' uva proviene da tre vigneti con esposizione nord dell'età di 22, 29 e 33 anni per un totale di 7 ettari. La resa è stata di 45 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia: Per evitare dolcezza nei vini e preservare quanta più integrità possibile è stato scelto di raccogliere piuttosto presso, mantenendo acidità e tannini giusti per il lungo affinamento in bottiglia. Dunque l'uva è stata raccolta a mano il 16 ed il 17 Settembre.

Vinificazione: Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale, in vasche termocollate, dove ha fermentato e macerato per 22 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 2024.

Conservazione: Locali bui non troppo secchi, bottiglie coricate, temperatura costante tra i 13°-16°C. Tempi ottimali di affinamento 3-20 anni

Servizio: 16°-19° C. aprire 4-5 ore prima.

Descrizione: (Kerin O'Keefe 98 punti) "Il Brunello 2020 di Le Chiuse è stupendo, a cominciare dai suoi aromi seducenti di frutti di bosco, rosa, cuoio nuovo ed erbe mediterranee. Giovane ma già delizioso, al palato mostra la finezza tipica dell'azienda e offre strati di complessità in fase di elaborazione, offrendo ciliegia rossa matura, lampone selvatico, agrumi, pepe bianco e anice. Tannini tesi ma estremamente raffinati forniscono sostegno mentre la fresca acidità lo mantiene luminoso, equilibrato e carico di energia. Prestazioni incredibili."

Dati: Alcool (ml/100ml) 14,41; Acidità totale (g/l) 5,53; PH (unità PH) 3,51; SO2 totale (mg/l) 64 Estratto secco (g/l) 30,10; Zuccheri riduttori (g/l) <1.0; Acidità volatile (g/l) 0,73

