

## SCHEDA TECNICA: BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2009

- Caratteri dell'annata :** Generalmente calda, segnata nel primo periodo estivo da alcune piogge che hanno permesso alle viti di portare a buona maturazione tutte le uve senza subire lo stress delle alte temperature avute a Settembre. Annata tipica di vini complessi, di buona struttura ma anche di grande equilibrio.
- Uvaggio :** 100% Sangiovese (grosso)
- Prima annata prodotta:** 1995
- Natura del terreno:** Di origine oceanica con galestro, tufi e striature argillose.
- Informazioni sui vigneti:** L' uva proviene dal vigneto più vecchio con esposizione nord dell'età di 24 anni per un totale di 2 ettari. La resa è stata di 40 quintali di uva per ettaro.
- Vendemmia :** Il 7 Ottobre 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 per la fermentazione.
- Vinificazione:** Viene adottato il sistema di fermentazione tradizionale in vasche di acciaio termocollate con l' utilizzo di lieviti indigeni. 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 in vasche di acciaio a Gennaio è stato messo in botti di rovere di Slavonia con capacità media hl 30 dove è rimasto per 48 mesi, quindi riassembleto in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia a Giugno 2014.
- Colore :** Rosso rubino intenso e vivace con riflessi granati.
- Profumo :** Complesso ed immediato al tempo stesso. Ciliegia, prugna e Viola in primo piano, fuse a sentori di cuoio, grafite e spezie.
- Gusto :** Ampio, avvolgente e di buona struttura. Elegante e fresco. Tannino fitto e ben integrato al vino. Molto equilibrato e persistente.
- Abbinamento gastronomico:** 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.
- Servizio :** 18°-19° C. aprire 2-3 ore prima.

<b>Dati :</b>	Alcole	ml/100ml	14,37
	Acidità totale	g/l	5,12
	Estratto secco	g/l	32,2
	Zuccheri riduttori	g/l	<1.0
	Acidità volatile	g/l	0,67
	SO2 totale	mg/l	91