

## SCHEDA TECNICA BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 RISERVA "DIECIANNI"

**Bottiglie prodotte:** 2.000 bordolesi

**Prima annata prodotta:** 1995

**Caratteri dell'annata:** Dopo un inverno molto freddo è seguito un lungo periodo di grande siccità e temperature al di sopra della media. Dal 15 Agosto in poi le condizioni climatiche sono state perfette, qualche pioggia a fine mese ed una buonissima escursione termica per tutto Settembre. Questo ci ha permesso di ottenere una maturazione perfetta, pertanto possiamo annoverare la 2012 come una buonissima annata.

**Vendemmia:** Il 28 di Settembre sono stati selezionati manualmente i grappoli più piccoli dalla vigna più vecchia e trasportati in ceste da kg. 20 in cantina.

**Vinificazione:** L'uva diraspata e poi pigiata cade in vasche d'acciaio per gravità nella cantina sotterranea. La fermentazione avviene tramite lieviti indigeni a temperatura controllata mai superiore ai 29° C. Dopo 24 giorni sulle bucce è stato svinato e messo a riposo per svolgere la fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** Dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo in botte di rovere di capacità media hl 30 dove è rimasto per 4 anni, quindi messo in bottiglia a Maggio 2017, dopo di che è susseguito un ulteriore affinamento di quasi 5 anni. Il vino è finalmente pronto al decimo anno dalla vendemmia, da lì il suo nome "DIECIANNI".

**Colore:** Granato con riflessi rubino, brillante.

**Profumo:** Il naso è molto intenso, la marasca in primo piano è netta ed ancora freschissima, poi la viola, spezie, cannella, caffè tostato e cuoio sono parte di quella che è una bella complessità olfattiva.

**Gusto:** In bocca è ricco, di grande struttura ed al contempo di grande energia, freschezza. Ottima l'armonia tra gli elementi con un tannino setoso, completamente integrato al vino. Il finale è lungo con note di rabarbaro e liquirizia.

**Abbinamento gastronomico:** E' consigliato con carni arrosto e selvaggina di ogni genere stracotti spezzatini e tutti i piatti di alta sapidità o con formaggi invecchiati.

**Conservazione:** Locali bui non troppo secchi, bottiglie coricate, temperatura costante 13°- 16° C. 18°-19° C. aprire 12 ore prima. Periodo di affinamento 0-15 anni

**Dati:** Alcool ml/100ml 14,94      Acidità totale g/l 5,19      Estratto secco g/l 31,9

Zuccheri riduttori g/l 0,5      Acidità volatile g/l 0,52      SO2 totale mg/l 94,00