

## SCHEDA TECNICA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DIECIANNI 2015

**Caratteri dell'annata:** Un'altra grande annata segnata da condizioni climatiche ideali per la crescita vegetativa della vite e maturazione delle uve. L'annata non eccessivamente calda con piogge regolari nei periodi giusti.

**Uvaggio:** 100% Sangiovese (grosso)

**Prima annata prodotta:** 1995

**Bottiglie prodotte:** 3.900 da 0,75 lt // 50 da 1,5 lt

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

**Informazioni sui vigneti:** L' uva proviene dal vigneto più vecchio con esposizione nord dell'età di 28 anni di 2 ettari. La resa è stata di 30 quintali di uva per ettaro.

**Vendemmia:** Ad inizio Ottobre 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 malo-lattica.

**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 2020, 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".

**Conservazione:** Locali bui non troppo secchi, bottiglie coricate, temperatura costante tra i 13-16°C. Tempi ottimali di affinamento 0-20 anni

**Servizio:** 16°-19° C. aprire 8 ore prima.

**Descrizione: (Kerin O'Keefe 98 punti)** "Aromi che ricordano l'iris pressato, il sottobosco, le erbe selvatiche e la canfora si mescolano con il nuovo cuoio e il tabacco da pipa nell'eccezionale Diecianni Riserva 2015. Prodotto con i grappoli più piccoli del vigneto più vecchio, invecchiato per quattro anni in botti grandi seguiti da altri cinque anni in bottiglia e messo in commercio dieci anni dopo la vendemmia, è saldamente strutturato, corposo ed elegante, regalando ciliegia appassita, liquirizia, scorza d'arancia speziata e un pizzico di pietra focaia accompagnati da tannini fitti e a grana fine. La fresca acidità fornisce equilibrio e vivacità. Lorenzo Magnelli e la sua famiglia svolgono un lavoro eccezionale annata dopo annata."

**Dati:** Alcool (ml/100ml) 14,95; Acidità totale (g/l) 5,39; PH (unità PH) 3,51; SO2 totale (mg/l) 74 Estratto secco (g/l) 31,10; Zuccheri riduttori (g/l) <0,5; Acidità volatile (g/l) 0,58

