



Brunello di Montalcino

2016

Vigneti Versante Nord – Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e alberese nella parte più alta.

Allevamento Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot per le nuove parcelle.

Sostenibilità Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica.

Classificazione DOCG

Anno 2016

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Fine settembre - inizio ottobre, raccolta manuale in piccole cassette.

Vinificazione Fermentazione e macerazione della durata di 60gg a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi e delestage.

Affinamento Affinamento 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25-35 hl. Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Grado alcolico 14%

Abbinamenti Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, formaggi stagionati, godibile quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18-20°C