



Brunello di Montalcino

Riserva Mercatale

2016

La Riserva viene prodotta solo nelle migliori annate dalla selezione delle nostre migliori uve. Produzione limitata.

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

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 primi di ottobre - Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette, la nostra miglior selezione delle uve. Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente ed affinate separatamente.

Vinificazione Fermentazione e macerazione della durata di 50/60 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi e delestage.

Affinamento 55 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 35 hl.

Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

Grado alcolico 14%

Colore Vino dal Colore granato vivace, brillante.

Profumo Intenso e persistente, ricco di note fruttate, amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note speziate e balsamiche.

Sapore L'Impatto gustativo è armonico ed elegante, con nerbo e carattere, con tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi.

Abbinamenti Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, ottimo con i formaggi stagionati Italiani ed esteri. godibile quale vino da meditazione.

Temperatura di servizio 18-20°C