



## Brunello di Montalcino

*Riserva Mercatale*

2017

*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** 2017

**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 60 giorni a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi.

**Affinamento** 55 mesi in grande botte di rovere di Slavonia da 35 hl, unica botte prodotta. Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

**Grado alcolico** 14.5%

**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°C