



## Brunello di Montalcino

*Riserva Mercatale*

2019

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

**Vigneti** Versante Nord Est di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e alberese.

**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. Produciamo la maggior parte dell'energia elettrica attraverso l'impianto fotovoltaico aziendale.

**Anno** 2019

**Vitigni** 100% Sangiovese

**Vendemmia** Ultima Settimana di Settembre, raccolta manuale in piccole cassette. Le uve vengono raccolte, vinificate ed affinate separatamente.

**Vinificazione** Macerazione a freddo delle uve a 5°C in cella frigo per una notte. Fermentazione alcolica 15gg seguita da macerazione sulle bucce della durata di 50 giorni a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi in fase fermentativa.

**Affinamento** 55 mesi in grande botte di rovere di Slavonia da 35 hl, 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.

**Temperatura di servizio** 18°C

**Calici:** Si consigliano calici ampi (Borgogna o Bordeaux)