

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG 2018

DENOMINAZIONE:

Brunello di Montalcino DOCG.

VITIGNI:

100% Sangiovese.

TERRENO:

Marna, argille antiche con alta concentrazione di calcare.

ALTIMETRIA:

Tra 280 e 310 metri s.l.m.

VIGNETI:

Da 55 a 12 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato e guyot, agricoltura biologica, produzione limitata per ceppo.

**ANNATA DESCRITTA DA FRANCESCO MONARI,
DIRETTORE TECNICO E AGRONOMO:**

L'annata 2018 inizia con temperature invernali nella media, successivamente a febbraio/marzo abbiamo assistito ad alcune ondate di gelo e neve. La primavera è iniziata con un aprile abbastanza mite, le piogge sono state circoscritte, mentre a maggio abbiamo avuto piogge consistenti. Dopo un giugno caldo e secco, abbiamo avuto a metà luglio un calo delle temperature con alcune grandinate sparse che hanno causato un ritardo nelle fasi fenologiche della vite e per una completa invaiatura si è dovuto attendere la fine di agosto. Un vento di tramontana nei primi giorni di settembre ha assicurato una buona concentrazione dei grappoli e assenza di gravi malattie secondarie, consentendo un'ottima maturazione delle uve fino alla vendemmia. Il periodo di raccolta è stato caratterizzato da bel tempo e temperature miti che ci hanno permesso di attendere i giusti gradi di maturazione di ciascun vigneto.

VENDEMMIA:

Inizio ottobre.

VINIFICAZIONE:

Macerazione pre-fermentativa a freddo per circa quattro giorni, seguita da fermentazione in vasche di acciaio e cemento naturale a temperatura controllata sotto i 26 gradi per un totale di 3 settimane. Fermentazione malolattica in cemento.

AFFINAMENTO:

Circa 30 mesi in botti di Rovere di Slavonia e francesi di diverse capacità (10/15/30/50 hl). Imbottigliamento in aprile e maggio seguendo le fasi lunari più propizie. Lungo affinamento in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE DI BERNARDINO SANI,
AMMINISTRATORE DELEGATO ED ENOLOGO:**

Naso fresco, complesso e fruttato con note finali balsamiche e carnose. In bocca è molto verticale con dei tannini importanti ma setosi e ben amalgamati ed una sapidità spiccata che lo rende molto gastronomico.

GRADO ALCOLICO:

14% vol.

