



2013

BRUNELLO di MONTALCINO D.O.C.G.

Il nostro Brunello proviene da una severa selezione delle migliori uve Sangiovese Grosso e dalle migliori esposizioni di proprietà. Il vino che ne risulta, naturalmente, è Sangiovese in purezza come previsto dal disciplinare DOCG, ed i quantitativi variano a seconda dell'andamento dell'annata, le condizioni climatiche e vegetative e la qualità che ne deriva.

Vi potranno essere annate in cui non commercializzeremo il nostro Brunello: ciò accadrà qualora un dato millesimo non potrà far onore a quel risultato elevatissimo che ci si attende dal vino principe di Montalcino.

Zona di Produzione
Zona Canalicchio (Si)

Varietà delle Uve
Sangiovese Grosso in purezza

Terreni
Medio impasto con notevole presenza di scheletro

Vigne
4 appezzamenti di Sangiovese grosso che si differenziano per esposizione cloni e portainnesti.

Esposizione
In parte piena esposizione.
In parte su crinale Nord-Est, meno esposto ai rischi di annate calde e siccitose.

Altitudine
350 mt s.l.m.

Periodo di vendemmia
27 settembre

Resa
Uva: 50q.li/ha, vino: 35hl/ha

Modalità di vendemmia
La vendemmia è effettuata a mano da persone scelte che conoscono, per esperienza maturata in podere, le modalità di selezione. La raccolta avviene in fasi diverse nei cinque appezzamenti che presentano portainnesti, cloni ed esposizioni diverse, peculiari al fine di garantire la giusta sanità e maturità di tutte le uve. Viene effettuato un primo passaggio in campo per raccogliere l'uva migliore da destinare a vinificazione separata per ogni appezzamento. Durante il secondo passaggio viene raccolta quella che noi chiamiamo seconda scelta ma che comunque prevede di lasciare sul terreno quei grappoli che non presentano i requisiti di sanità come muffe e acini seccati dall'eccessiva esposizione al sole.

Vinificazione
Si vinificano separatamente 3 prime scelte espressione di tre diversi appezzamenti, 1 seconda scelta per un totale di 4 masse differenti.

Effettuata la pigia-diraspatura meccanica con aggiunta di ghiaccio secco si procede al riempimento dei fermentini di acciaio di piccole dimensioni dove con l'impianto di raffreddamento e il ghiaccio secco raffreddiamo il mosto e ritardiamo la partenza della fermentazione per 36/48 ore – temperatura di fermentazione circa 28° C – durata fermentazione 7 giorni con operazione "salasso" – il contatto con le bucce si protrae fino a 24 giorni – durante la fermentazione si effettuano rimontaggi, follature manuali e delestages.

La formazione della massa delle varie prime scelte avviene solo a svinatura effettuata in modo da ottenere anno per anno il prodotto migliore offerto dall'annata e dalle vigne di proprietà.

Invecchiamento
40 mesi in botti di legno da 15 hl (Rovere di Slavonia e Allier).

Data imbottigliamento
marzo 2017

Affinamento minimo in bottiglia
minimo 7 mesi

Quantità prodotta
4300 bott. da 0,75

Titolo alcoolimetrico volumico effettivo
15,00%

Dati analisi chimico-fisica
Densità: 0,9932
Acidità totale: 6,0 g/l
Anidride solforosa totale: 115 mg/l
Estratto secco totale: 31,9 g/l
Polifenoli totali: 2500 mg/l
Zuccheri: minore di 0,5 g/l

Tappo in sughero naturale prima scelta a mano 26x49

DEGUSTAZIONE
Si consiglia di stappare mezz'ora prima e, meglio, ossigenare in decanter.
Temperatura di servizio suggerita 20° C