

## Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2004

### Andamento climatico

La 2008 è stata un'annata caratterizzata da una primavera fresca, con piogge nella media del periodo. L'estate ha visto una situazione climatica tutto sommato abbastanza calda, pur con numerosi rovesci: rovesci che sono continuati anche durante la fase di raccolta dei grappoli, avvenuta fra il 15 ed il 26 di settembre, che non hanno comunque causato particolari problematiche.

### Scelte produttive

Ad una prima ed accurata selezione manuale dei grappoli in vigna ne è seguita una seconda, effettuata su tavoli di cernita appena le uve sono arrivate in cantina.

La fermentazione è stata svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata compresa fra i 24 e i 27 gradi centigradi, seguita da un periodo di macerazione di 30 giorni. Dopo la pressatura delle bucce il vino è passato direttamente in legno: il primo anno la scelta è ricaduta su Demis Muid da 600 litri, mentre il secondo su botti di rovere francese da 20 ettolitri.

Terminati i 24 mesi di affinamento il vino è stato fatto decantare per circa 6 mesi in tini di acciaio inox per prepararlo all'imbottigliamento, avvenuto nel mese di giugno 2007. L'ingresso sul mercato è stato anticipato da 16 mesi di sosta in bottiglia.



### Scheda tecnica e dati analitici

Uvaggio: sangiovese 100%

Vigneti di provenienza:

Vigna 2 (3.333 ceppi/H) e Vigna 4 (4.444 ceppi/H)

Anno d'impianto: 1992 (Vigna 2) e 1998 (Vigna 4)

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: cordone speronato

Alcol: 14,37%

Estratto secco: 33,8 g/l

Acidità totale: 6,04 mg/l

Acidità volatile: 0,55 g/l