

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2005

Andamento climatico

L'annata 2005 ha vissuto una primavera piuttosto complicata, con diverse gelate mattutine che hanno dato un po' di problemi a livello di germogliazione. Il periodo estivo è stato invece decisamente siccitoso, con precipitazioni inizialmente sporadiche che sono andate ad aumentare in maniera molto decisa durante gli ultimi giorni di agosto: una condizione che ha dato più di qualche difficoltà al momento della raccolta, avvenuta fra il 25 ed il 30 settembre, diluendo le sostanze all'interno dell'acino.

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 luglio 2008. 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: 14,40%

Estratto secco: 32,9 g/l

Acidità totale: 5,97 mg/l

Acidità volatile: 0,62 g/l