

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2007

Andamento climatico

La primavera 2007 è stata caratterizzata da una gelata che ha dato qualche problema in fase di germogliazione. La stagione si è fortunatamente ripresa, con un andamento caldo e asciutto di tutto il periodo estivo che ha aiutato la gestione fitosanitaria delle piante. Qualche leggera precipitazione nel mese di settembre ha permesso ai grappoli il raggiungimento di una maturazione ideale: la raccolta, buona ma non abbondante, è stata effettuata dal 15 al 18 di settembre.

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 settembre 2010. 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: 14,60%

Estratto secco: 33,4 g/l

Acidità totale: 5,6 mg/l

Acidità volatile: 0,61 g/l