

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2008

Andamento climatico

La 2008 è stata un'annata molto calda, con poche precipitazioni. Ad una primavera tutto sommato temperata ha fatto seguito un periodo estivo decisamente torrido, in particolare durante il mese di agosto: una condizione climatica prolungata che ha portato alla necessità di anticipare la raccolta. La vendemmia – effettuata fra il 23 ed il 29 di settembre - ha comunque regalato uve in perfette condizioni, solo leggermente disidratate.

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 settembre 2011. 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: 14,89%

Estratto secco: 33,4 g/l

Acidità totale: 5,5 mg/l

Acidità volatile: 0,61 g/l