

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2009

Andamento climatico

L'annata 2009 è iniziata con una bella germogliazione, seguita da gelate primaverili che non hanno fortunatamente compromesso le infiorescenze. L'estate è stata fin da subito molto secca e con poche precipitazioni, salve qualche abbondante rovescio a fine luglio che non ha comunque compromesso l'andamento stagionale. La vendemmia, effettuata fra il 23 ed il 25 di settembre, è stata tutto sommato regolare, pur non abbondante a livello quantitativo.

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 2012. 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: 15,00%

Estratto secco: 32,23 g/l

Acidità totale: 5,24 mg/l

Acidità volatile: 0,46 g/l