

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2010

Andamento climatico

L'annata 2010 è iniziata molto bene, con una germogliazione perfetta e nessuna gelata primaverile. L'estate nella zona sud di Montalcino è stata tutto sommato temperata, con temperature al di sotto della media stagionale e qualche pioggia. Un settembre senza precipitazioni ha permesso di raccogliere fra le giornate di martedì 28 e giovedì 30 uve sane e prive di infezioni.

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 2013. 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: 14,13%

Estratto secco: 30 g/l

Acidità totale: 5,7 mg/l

Acidità volatile: 0,47 g/l