

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2011

Andamento climatico

La primavera molto calda che ha caratterizzato il 2011 ha portato ad un anticipo del ciclo vegetativo delle piante, con una situazione fitosanitaria rimasta ottimale nonostante le diverse precipitazioni del periodo. E' seguita un'estate molto lunga e decisamente calorosa, che pur senza raggiungere picchi eccessivamente elevati ha reso necessaria una vendemmia anticipata, effettuata dal 22 al 30 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 22 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 2014. 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: 15,5 %

Estratto secco: 32,2 g/l

Acidità totale: 5,7 mg/l