

Brunello di Montalcino Docg

VENDEMMIA 2017

Andamento climatico

L'annata del 2017 è stata caratterizzata da una primavera abbastanza calda che ha comportato un anticipo del ciclo vegetativo delle piante e che, nonostante le scarse e quasi assenti precipitazioni, è riuscita a mantenere, comunque, una situazione fitosanitaria ottimale.

Sebbene l'estate sia stata particolarmente calda e abbia raggiunto temperature elevate, ciò non ha causato effetti negativi sulla vendemmia, che è stata effettuata tra il 25 ed il 30 settembre.

Scelte produttive

Il lavoro di selezione dei grappoli è stato attento, preciso ed accurato sia in una prima fase, svolta manualmente in vigna che nella seconda fase, effettuata in cantina sui tavoli di cernita.

La fermentazione è avvenuta in tini di acciaio inox ad una temperatura controllata che oscillava dai 22 ai 24 gradi centigradi. Ha, quindi, fatto seguito un periodo di macerazione di 22 giorni e la pressatura delle uve.

Il vino è poi passato direttamente nelle botti di legno, dove è stato ad affinarsi per 24 mesi, il 20% quali in Demis Muid da 600 litri ed i restanti 80% in botti di rovere francese da circa 20 ettolitri.

Dopo 6 mesi in cui il vino è stato fatto decantare in tini di acciaio inox, nel settembre del 2020 è stato effettuato l'imbottigliamento. Infine, dopo 18 mesi di sosta in bottiglia, il vino ha fatto il suo ingresso sul mercato.



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: 15,51 %

Estratto secco: 32,1 g/l

Acidità totale: 5,5 mg/l

Acidità volatile: 0,54 g/l