

## BRUNELLO DI MONTALCINO 2013



**DENOMINAZIONE BRUNELLO DI MONTALCINO** – Denominazione di Origine Controllata e Garantita ANNATA 2013  
– bottiglie prodotte: 29.333 da 750 ml

**VITIGNO** 100% Sangiovese selezionato a Montalcino

**VIGNETI** vino ottenuto dalla selezione di uve sangiovese dai vigneti iscritti alla denominazione Brunello di Montalcino per una superficie complessiva di circa 7 ettari impiantati negli anni 1975/1988/1998/2000 a Castelnuovo dell'Abate, zona sud-est di Montalcino ad un'altitudine di circa 150, 250 e 350 mt s.l.m. Il terreno si presenta argilloso-calcareo, sabbioso e galestroso di medio impasto, ricco di minerali e scheletro.

**METODO DI COLTIVAZIONE** il principio di sostenibilità in agricoltura guida alla valorizzazione di ogni pianta attraverso pratiche agronomiche che rispettano le caratteristiche del terreno, del vitigno e dell'annata. I vigneti sono coltivati con due forme, cordone speronato e guyot, e densità variabile da 3000 a 5700 ceppi/ettaro.

**ANDAMENTO STAGIONALE** piogge abbondanti e temperature di frequente sotto la media hanno caratterizzato i mesi invernali e primaverili fino ai primi di giugno. Durante il periodo estivo si sono alternate giornate più fresche a periodi molto caldi con buone escursioni diurne, condizione ottimale per lo sviluppo degli aromi varietali. L'andamento del mese di settembre è stato prettamente estivo, con temperature talvolta sopra la media e notti fresche. Le uve sono state raccolte a fine mese ad un ottimo stato di maturazione.

**VENDEMMIA** raccolta manuale svolta da personale qualificato dell'azienda dal 25 settembre al 3 ottobre. Le uve selezionate al momento della raccolta sono frutto di un'attenta gestione della fase vegetativa delle viti affinché esprimano al meglio le caratteristiche della denominazione.

**CANTINA** dopo la vendemmia le uve raccolte raggiungono in breve tempo la cantina dove vengono raffreddate con ghiaccio secco che protegge dall'ossidazione e preserva le caratteristiche originali del frutto e indirizzate alla diraspatura. Le basse temperature sono mantenute per 7/8 giorni e consentono lo sviluppo di lieviti indigeni. La fermentazione alcolica inizia spontaneamente a circa 12°C fino ad un massimo di 27°C, per un periodo complessivo di 25/30 giorni con frequenti rimontaggi. La trasformazione dello zucchero in alcol avviene ad una temperatura fra 20 e 25°C. Dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è svolta in tini di acciaio inox. L'evoluzione in contenitori di legno di rovere di Slavonia e francese di varie dimensioni per un minimo di 24 mesi è seguito da ulteriore affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.

**NOTE ANALITICHE** Alcol 14,5% Vol.; acidità totale 5.25 g/l; estratto secco 28.9 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l; pH 3.52