BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

DENOMINAZIONE BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA - Denominazione di Origine Controllata e Garantita ANNATA 2016 – bottiglie prodotte: 9.600 da 750 ml La tipologia RISERVA viene attribuita, nelle annate che presentano condizioni climatiche eccezionali, al vino ottenuto da uve attentamente selezionate dai vigneti più vecchi

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.

VENDEMMIA raccolta manuale svolta da personale qualificato dell'azienda dal 25 settembre.
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.

ANDAMENTO STAGIONALE mesi invernali e primaverili caratterizzati dall'alternanza di leggere piogge e giornate assolate, creando un clima fresco e umido in primavera. Il periodo estivo è stato piuttosto caldo e asciutto e con importanti escursioni termiche a partire dal mese di agosto. Il sangiovese, a maturazione tardiva, ha tratto beneficio dalle piogge di metà settembre, dalle successive condizioni di bel tempo e dall' escursione termica notturna. La maturazione fenolica delle uve ha permesso un'ottima estrazione di colore, tannini levigati ed eleganti.

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 francese e di Slavonia di varie dimensioni per almeno 30 mesi è seguito da un ulteriore affinamento di minimo 16 mesi in bottiglia.

NOTE ANALITICHE Alcol 15.5% Vol.; acidità totale 5.60 g/l; estratto secco 32.9 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l; pH 3.51