

2020

Brunello di Montalcino

D.O.C.G.



Altitudine: Da 480 a 570 m s.l.m.

Suolo: Suoli poco profondi, limitatamente fertili, con presenza di scheletro e rocce (20-30%).

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot.

Viticoltura: Biologica e sostenibile. Il sovescio viene usato quando necessario per bilanciare i nutrienti, migliorare la porosità del suolo e ridurre l'erosione. La potatura è adattata all'età del vigneto, al tipo di suolo, al vigore e all'esposizione, al fine di ridurre al minimo lo stress e aumentare la longevità delle viti. Rame, zolfo e antagonisti naturali vengono utilizzati per combattere i patogeni. Il letame naturale arricchisce la vitalità del suolo e i corroboranti vegetali rafforzano le difese delle viti.

Vendemmia: Raccolta a mano tra il 21 settembre e l'8 ottobre.

Note di vendemmia: L'annata ha seguito un andamento climatico regolare, con precipitazioni ben distribuite che hanno garantito uno sviluppo costante delle piante. L'estate fresca ha favorito una maturazione uniforme sia sul piano tecnologico che fenolico. Le significative escursioni termiche di settembre hanno contribuito a ottenere uve ben mature e concentrate. Una delle annate più fresche del decennio, con temperature sempre inferiori alla media, che ha prodotto basse rese con qualità eccezionale.

Resa media: 40 q/ha.

Vinificazione: Fermentazione per 10 giorni in vasche tronco-coniche di acciaio ed in vasche di cemento a basse temperature (massimo 25°C). La macerazione è proseguita per ulteriori 12 giorni con estrazioni soffici sulla base delle caratteristiche delle unità di suolo.

Affinamento: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 40hl seguiti da 7 mesi in vasche di cemento naturale prima dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Giugno 2024. Vino non filtrato.

Produzione: 24.400 bottiglie, 800 Magnum, 80 Doppie Magnum.