



2019

Brunello di Montalcino

Riserva

D.O.C.G.

Altitudine: 500 m s.l.m.

Suolo: Altopiano esposto a Sud con massiccia presenza di rocce e galestro e altre parcelle esposte a sud.

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 il 4 ottobre.

Note di vendemmia: Il freddo invernale e la primavera (con temperature inferiori alla media) hanno portato ad un lento germogliamento. Le abbondanti piogge durante il periodo vegetativo hanno permesso alla pianta di raggiungere il giusto equilibrio, condizione indispensabile per accumulare una grande quantità di polifenoli e per ottenere una perfetta maturazione. Infine, le forti escursioni termiche dei mesi di Settembre e Ottobre, hanno messo in risalto la componente fenolica di ogni singolo vigneto.

Resa media: 50 q/ha.

Vinificazione: Cernita delle uve per selezione di qualità. Fermentazione di 10 giorni in vasche di cemento a tulip, seguita da ulteriori 18 giorni di macerazione.

Affinamento: 30 mesi in botti di rovere francese da 25hl seguiti da 6 mesi in vasche di cemento naturale prima dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: Dicembre 2023. Vino non filtrato.

Produzione: 6.400 bottiglie, 1.200 Magnum, 100 Doppie Magnum.