BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

DENOMINAZIONE BRUNELLO DI MONTALCINO – Denominazione di Origine Controllata e Garantita ANNATA 2017 – bottiglie prodotte: 28.666 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 l'annata si è caratterizzata per una generale scarsità di piogge lungo tutto il ciclo vegetativo delle piante che hanno generato grappoli più piccoli e limitato fin da subito la loro produzione. Un'attenta e costante lavorazione dei vigneti ha permesso alle viti di trovare sostentamento nelle riserve idriche del terreno. Buone escursioni termiche diurne hanno contraddistinto i mesi estivi portando sollievo alle piante, favorendo un adeguato processo di maturazione. Il mese di settembre ha registrato giorni con temperature moderatamente calde alternati a precipitazioni e con buona ventilazione, condizioni che hanno permesso di vendemmiare uve sane e ad un ottimale grado di maturazione.

VENDEMMIA raccolta manuale svolta da personale qualificato dell'azienda dal 14 al 23 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.

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 15% Vol.; acidità totale 5.56 g/l; estratto secco 32.9 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l; pH 3.52