BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

DENOMINAZIONE BRUNELLO DI MONTALCINO – Denominazione di Origine Controllata e Garantita ANNATA 2018 – 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 2018 è stata caratterizzata da un inverno freddo con abbondanti precipitazioni, sia nevose che piovose, grazie alle quali è stato possibile colmare il grave deficit idrico della caldissima annata 2017. Temperature più elevate rispetto alla media stagionale nei mesi di Marzo ed Aprile seguiti da un Maggio discretamente piovoso. Dalla prima settimana di Giugno le temperature hanno iniziato a salire di nuovo fino ad Agosto con temporali occasionali. Settembre in particolare ha visto un susseguirsi di giorni di sole con una grande escursione termica tra il giorno e la notte, che ha consentito di portare ad una corretta maturazione fenolica e aromatica le uve.

VENDEMMIA raccolta manuale svolta da personale qualificato dell'azienda dal 19 al 26 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 6 g/l; estratto secco 32.9 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l; pH 3.55

AZIENDA AGRICOLA UCCELLIERA Podere Uccelliera, 45 - Fraz. Castelnuovo dell'Abate • anco@uccelliera-montalcino.it