Uccelliera

BRUNELLO DI MONTALCINO
2020

DENOMINAZIONE BRUNELLO DI MONTALCINO – Denominazione di Origine Controllata e Garantita ANNATA 2020 – bottiglie prodotte: 33.600 da 750 ml e 800 da 1500 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 10 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 inverno mite con medie precipitazioni, seguito da un inizio primavera piuttosto freddo con qualche nevicata nel periodo del germogliamento senza però recare danni alle gemme. La fine della primavera è stata ricca di piogge, con temperature al di sopra della media che hanno permesso un ottimale sviluppo degli acini. L'estate, calda e asciutta con saltuarie precipitazioni, ha favorito lo sviluppo di una maturazione fenolica equilibrata e ricca di aromaticità.

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.

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 5.60 g/l; estratto secco 32.4 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l; pH 3.49