# BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA
2015

**DENOMINAZIONE** BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA - Denominazione di Origine Controllata e Garantita ANNATA 2015 – bottiglie prodotte: 9.600 da 750 ml La tipologia RISERVA viene attribuita, nelle annate che presentano condizioni climatiche eccezionali, al vino ottenuto da uve attentamente selezionate dai vigneti più vecchi

**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.

**VENDEMMIA** raccolta manuale svolta da personale qualificato dell'azienda dal 23 settembre al 3 ottobre.
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.

**ANDAMENTO STAGIONALE** il periodo invernale è stato piuttosto asciutto e con temperature nella media, caratteristiche che si sono mantenute anche nei mesi di marzo e aprile quando è iniziato il germogliamento del sangiovese. La fase vegetativa è proseguita regolarmente nei mesi successivi sfruttando le abbondanti riserve idriche accumulate nel suolo l'anno precedente. L'estate ha registrato un clima asciutto e soleggiato. Nel corso della prima settimana di agosto si sono verificate due precipitazioni che hanno portato sollievo alle piante, abbassato le temperature medie permettendo di foto sintetizzare nelle migliori condizioni e favorito l'escursione termica giorno/notte, condizione ottimale per la concentrazione degli aromi. Le operazioni di vendemmia si sono svolte con buone condizioni metereologiche con uve sane, ricche in complessità aromatica, struttura dei tannini e acidità.

**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 francese e di Slavonia di varie dimensioni per almeno 30 mesi è seguito da un ulteriore affinamento di minimo 16 mesi in bottiglia.

**NOTE ANALITICHE** Alcol 15.5% Vol.; acidità totale 5.63 g/l; estratto secco 31.8 g/l; zuccheri riduttori <1 g/l; pH 3.51