

Vignavecchia 2015

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese 100%



Vignavecchia – 2 ettari

Esposizione Ovest

Sistema di allevamento Cordone Speronato

Densità di impianto 4.000 viti/Ha



Vendemmia

Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata nella prima decade di ottobre

5,8 g/l

0,8 g/l

Fermentazione

In tonneaux da 600 litri

Durata della fermentazione

28/30 giorni

14,7 % Vol

Affinamento

Altitudine

420 m s.l.m.

Tipologia di terreno

Sassoso e povero, ricco di galestro

Anno di impianto 1988-1990

34 hl/Ha

Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

Temperatura di fermentazione

28/30°C

30 mesi in tonneaux da 600 litri di rovere francese a tostatura lieve e a doga spessa. Seque un

Fermentazione malolattica

Svolta in tonneaux da 600 litri

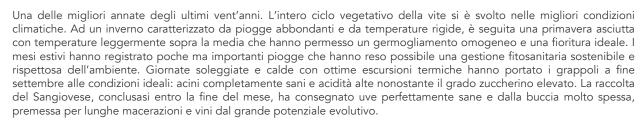
29 mg/l

affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio. Grado alcolico Acidità totale Zuccheri residui Estratto secco SO₂ libera SO₂ totale

36,1 g/l







рΗ

82 mg/l

3,52



Il colore è rosso rubino intenso mentre il naso esprime note di frutti rossi maturi, aromi floreali di viola, sottobosco e si completa con piacevoli sentori di legno aromatico. In bocca è caldo, di trama densa, persistente e presenta un'ottima verticalita[®]. Il Brunello Vignavecchia di San Polo, grazie alle caratteristiche dei terreni da cui proviene, sopporta lunghi invecchiamenti e migliora con l'affinamento in bottiglia.



L'eleganza e il corpo armonico del vino consentono abbinamenti con piatti molto strutturati quali carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Ottimo con formaggi quali tome stagionate, Parmigiano reggiano e pecorino toscano.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16-18°C in bicchieri dalla forma ampia, per poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso. Stappare un paio di ore prima.