

Vignavecchia 2017

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

Fermentazione

In tonneaux da 600 litri

Durata della fermentazione

28/30 giorni

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

Fermentazione malolattica

Svolta in tonneaux da 600 litri

Affinamento

30 mesi in tonneaux da 600 litri di rovere francese a tostatura lieve e a doga spessa. Seque un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.



Grado alcolico Acidità totale Zuccheri residui Estratto secco 14.5% 6.19 g/l 2.2 g/l 34.7 g/l 3.57



Si dice che siano le annate difficili a rivelare le potenzialità dei terroir vocati e, mai come nell'annata 2017, questa affermazione trova riscontro nella realtà di Montalcino. L'inverno è stato mite e molto poco piovoso, così come la primavera. Questo ha portato le viti a germogliare con un anticipo di circa due settimane rispetto all'andamento fenologico normale. Verso la metà di aprile è arrivata una gelata che ha causato danni ingenti in gran parte dell'Europa. Grazie alla localizzazione dei vigneti di San Polo, caratterizzata da esposizione a Sud, altitudine di 450 m e abbondante ventilazione, le nostre viti non hanno subito alcun danno. Poi, l'estate è stata caratterizzata da temperature alte e piovosità praticamente nulla che ha determinato condizioni difficili per le piante. Anche in questa fase abbiamo potuto apprezzare i vantaggi di una zona particolarmente vocata, che ci ha regalato brezze diurne e ottime escursioni termiche notturne, creando condizioni di sollievo per le nostre viti, che non hanno manifestato sintomi di stress idrico o termico. Le piogge cadute tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno ristabilito le riserve idriche del terreno e hanno "dato il la" alla fase più importante nella maturazione del Sangiovese, l'ultimo mese prima della raccolta.



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.