

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012



Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese 100%

Il territorio: Montalcino

Collocazione geografica: San Polo e Montluc – 9 ettari circa

Altitudine: 450 m s.l.m.

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Tipologia di terreno: Ricco di calcio ed argille

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Anno di impianto: 1990-2000

Densità di impianto: 4.000 – 7.000 viti/Ha

Resa: 34 hl/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata alla fine di settembre.

Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

Fermentazione: In vasche di cemento

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata della fermentazione: 20/22 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta in tonneau da 500 litri

Affinamento: 24 mesi in tonneau da 500l di rovere francese a media tostatura, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio. Segue un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.

Dati analitici

Grado alcolico: 13,99% Vol

Acidità totale: 6,15 g/l

Zuccheri residui: 0,6 g/l

pH 3,40

Caratteristiche dell'annata

Dopo un inverno piuttosto rigido e con fenomeni anche di abbondanti nevicate - eventi positivi che hanno favorito accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda, in linea con i normali andamenti. L'inizio del periodo vegetativo è avvenuto durante la seconda decade di aprile, in line con la media riscontrabile nel territorio. L'estate è stata molto calda e con scarse precipitazioni e ha portato in taluni casi i vigneti ai limiti dell'equilibrio per il corretto sviluppo della fase vegetativa. Le piogge di fine estate e inizio settembre hanno ristabilito l'equilibrio e creato le migliori condizioni per la fase più importante di maturazione dell'uva sangiovese. Le uve hanno raggiunto caratteristiche ottimali, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista dei parametri analitici. Il mese di settembre molto buono dal punto di vista meteorologico, con un ottimo equilibrio tra piogge, che hanno dato freschezza particolarmente durante la notte, e giornate comunque soleggiate e buone per la maturazione delle uve.

Giudizio annata *****

Note degustative

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido e brillante. Al naso esprime i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, leggera vaniglia e confettura composita seguiti da sottili note di caffè intenso, persistente, ampio ed etero. È un vino caldo in bocca, di trama densa e corposa. Il finale è lungo, con tannini ben definiti. Il Brunello di San Polo, grazie alle caratteristiche dei terreni da cui proviene, sopporta lunghi invecchiamenti e migliora con l'affinamento in bottiglia.

Gastronomia

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 18°C-20°C in bicchieri dalla forma ampia, per poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso. Stappare un paio di ore prima.



750 ml 1,5 Lt 3 Lt