

## Scheda Tecnica

# Brunello di Montalcino DOCG



### ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino - Siena - Località SanCarlo. Terreni collinari con una discreta esposizione che ne permette il soleggiamento per buona parte della giornata. Altitudine media 400m s.l.m.

### TECNICHE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE

L'impianto dei vigneti, la scelta di portainnesti adeguati alle caratteristiche di ogni appezzamento di terreno, l'utilizzo di cloni altamente selezionati e la scrupolosa cura delle caratteristiche di ogni singolo vigneto assicurano una ridotta produzione per ceppo con uve di altissima qualità, sane, concentrate e ricche di colore e di tannini. Le tecniche colturali dell'Azienda SanCarlo prevedono il diradamento all'inviatura ed il raggiungimento della perfetta maturazione delle uve. La vendemmia è rigorosamente manuale in cassette. La fermentazione avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura, le tecniche estrattive sono i rimontaggi giornalieri e delestage per estrarre delicatamente la frazione polifenolica. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente nel periodo successivo alla fermentazione alcolica. L'invecchiamento in legno avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl. Un successivo invecchiamento in bottiglia permette di completare l'affinamento.

### UVA CON CUI È PRODOTTO

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati "Brunello". L'accurata selezione prevendemmiale e la raccolta manuale, con rigorosa cernita dei grappoli migliori in vigneto, permettono un ulteriore incremento qualitativo del prodotto finale.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione con macerazione sulle bucce della durata di 15-18 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 100 hl, appositamente realizzate per valorizzare le componenti nobili delle nostre uve.

### INVECCHIAMENTO

4 anni di cui 3 in botti di rovere di Slavonia della capacità di 30 hl e successivo affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi in locali a temperatura controllata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso, con tinte ancora giovanili.

**Profumo:** Ancora fresco, ampio e profondo. E' caratterizzato da note sensoriali speziate che ricordano la confettura di frutti di bosco, marcati sentori di tabacco e piacevoli sfumature di vaniglia.

**Sapore:** Grande struttura. Il corpo pieno avvolge una notevole quantità di tannini maturi, che si affinano gradualmente con la permanenza in bottiglia rendendo l'assaggio molto più gradevole. Retrogusto lungo e caldo.

## Disciplinare di produzione

Ritenuta una delle maggiori espressioni dell'enologia italiana, il Brunello di Montalcino è prodotto esclusivamente con uva Sangiovese (denominato a Montalcino, "Brunello") secondo le norme di un severo disciplinare che, oltre a fissare limiti di resa ad ettaro, periodo di invecchiamento, caratteristiche del prodotto, stabilisce che prima della commercializzazione, il vino sia sottoposto all'esame di un'apposita commissione per il riconoscimento dei requisiti di particolare pregio onde fregiarsi della DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.P.R. 1/7/1980 e successive modificazioni).

**Zona di produzione:** Comune di Montalcino

**Vitigno:** Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello")

**Resa massima dell'uva:** 80 quintali per ettaro

**Resa dell'uva in vino:** 68%

**Affinamento in legno obbligatorio:** 2 anni in rovere

**Affinamento in bottiglia obbligatorio:** 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva)

**Colore:** rosso rubino intenso tendente al granato per l'invecchiamento

**Odore:** profumo caratteristico ed intenso

**Sapore:** asciutto, caldo, un po' tannico, robusto ed armonico

**Gradazione alcolica minima:** 12,5% Vol.

**Acidità totale minima:** 5 g/lit

**Estratto secco netto minimo:** 24 g/lit

**Imbottigliamento:** può essere effettuato solo nella zona di produzione

**Immissione al consumo:** dopo 5 anni dall'anno della vendemmia (6 anni per il tipo Riserva)

**Confezionamento:** il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.