

Scheda Tecnica

Brunello di Montalcino DOCG Riserva



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'invaiaitura 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 5 Hl. Un successivo invecchiamento in bottiglia permette di completare l'affinamento.

UVA CON CUI È PRODOTTO

Prodotta solo nelle annate eccezionali da Cloni di Sangiovese, localmente denominati "Brunello". L'accurata selezione pre-vendemmiale 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 dai 25 ai 30°C in vasche di acciaio da 100 hl, appositamente realizzate per valorizzare le componenti nobili delle nostre uve.

INVECCHIAMENTO

5 anni di cui 3 e mezzo in piccole botti di rovere di Slavonia della capacità di 5 hl. Segue un adeguato affinamento in bottiglia di almeno un anno in appositi locali a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso e profondo, con una tonalità viva.

Profumo: attacco aromatico dolce, con sentori di tabacco, burro d'arachidi, mora, viola ed un finale di cuoio.

Sapore: la struttura è dolce, si presenta ampia, profonda, morbida ed avvolgente. È ben supportata da buona acidità e da tannini di grande eleganza e compostezza. Gli aromi sono lunghissimi, con sentori di

spezie e note di caffè tostato. Armonia che stupisce

FORMATI DISPONIBILI

0,750lt

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.