

Scheda Tecnica

Brunello di Montalcino DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

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

VITIGNO

Cloni particolari di Sangiovese, localmente denominati "Brunello".

TECNICHE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE

L'impianto, la scelta di portainnesti adeguati alle caratteristiche di ogni singolo vigneto e l'utilizzo di cloni altamente selezionati assicurano una ridotta produzione per ceppo con uve di altissima qualità, sane, concentrate, ricche di colore e di tannini. Le tecniche colturali prevedono il diradamento all'invaiaitura, il raggiungimento della perfetta maturazione delle uve, un'accurata selezione pre-vendemmiale con cernita dei grappoli migliori in vigneto. La vendemmia è rigorosamente manuale. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Rimontaggi giornalieri e delestage assicurano un'estrazione delicata dalle bucce di polifenoli e sostanze coloranti. La fermentazione malolattica segue spontaneamente quella alcolica.

INVECCHIAMENTO

4 anni di cui 3 in botti di rovere di Slavonia da 30 hl. Successivo affinamento in bottiglia di almeno 8 mesi.

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.

FORMATI DISPONIBILI

0,750lt, 1,5lt. a seconda delle annate

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.