BOTTEGA

IL VINO DEI POETI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



V23090075



Brunello di Montalcino DOCG - cl 75

Il Brunello di Montalcino è uno dei più prestigiosi vini italiani. Conosciuto e rinomato in tutto il mondo, è giustamente considerato come uno dei grandi rossi in grado di offrire le maggiori garanzie di longevità.
Montalcino si trova circa 40 chilometri a sud di Siena, in una splendida zona collinare. Questo paesaggio agreste e incontaminato è ricco di suggestioni storiche e architettoniche. Nel 2004 è stato inserito nell'Unesco World Heritage, come Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

Area di Produzione: Montalcino (Toscana)
Vitigno: Sangiovese Grosso
Piante per Ettaro: 4000-4500
Sistema di Allevamento: Cordone speronato
Vendemmia: Inizio ottobre
Resa per Ettaro: 40-50 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

> La zona di Montalcino è caratterizzata da un clima mite durante l'intera fase vegetativa della vite e da un elevato numero di giorni di sole, che assicurano una maturazione graduale e completa delle uve.
> L'uva Sangiovese, che dà origine a questo vino, viene coltivata in due diverse aree di Montalcino, entrambe ricche di galestro, una roccia argillosa, scistosa, friabile che conferisce al terreno ottime capacità drenanti.
> La zona posta a sud est (con viti più vecchie che hanno un'età compresa fra i 5 e i 25 anni) è caratterizzata da una maggiore concentrazione di arenarie e tufo vulcanico; il suolo è più fertile, più profondo e con meno scheletro.
> La zona a ovest (con viti più giovani di età non superiore ai 6 anni) presenta un terreno meno profondo, meno fertile con scheletro prevalente; le temperature di questa area sono più basse.
> In questi terreni drenanti nelle annate piovose le viti non subiscono le conseguenze del ristagno idrico. Allo stesso tempo, nelle annate siccitose, le radici possono penetrare profondamente nel terreno, dove riescono a trovare l'acqua e le sostanze nutritive.

Processo Produttivo

> Le uve vengono sottoposte alla diraspatura-pigiatura con eliminazione del raspo.
> La vinificazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 25 giorni, durante i quali si eseguono rimontaggi giornalieri. Utilizzando una tecnica antica, nel mosto in fermentazione alcuni grappoli vengono lasciati interi. Si ottiene così un aumento dell'estratto totale che si traduce in un corpo più pieno e rotondo e in un miglioramento del potenziale aromatico.
> Il vino viene poi lasciato nelle vasche in acciaio per circa 3 mesi, durante i quali si procede con la fermentazione malolattica. Il vino diventa così più morbido e gli aromi più complessi e "maturi".

BOTTEGA

IL VINO DEI POETI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



- Successivamente viene stabilizzato a freddo e fatto maturare in botti di rovere di Slavonia per circa 3 anni.
- Una parte della massa viene affinata in tonneaux (capacità di 5 ettolitri) mentre un'altra parte della massa in botti di legno da 15-25 ettolitri. Il contatto del vino con il legno, così come l'ossigenazione dovuta all'ingresso dell'ossigeno attraverso le doghe, sono maggiori nei tonneaux che presentano dimensioni minori.
  Nelle botti in legno di dimensioni maggiori il vino è sottoposto ad un processo di affinamento più delicato, caratterizzato da una minore cessione di sostanze dal legno stesso. Tutte queste variabili (diversi siti, suoli, microclimi, età delle viti, capacità dei contenitori) consentono di ottenere un vino strutturato, elegante, complesso e di grande longevità.
- Il Brunello di Montalcino DOCG può essere venduto, così come prevede il disciplinare, dal 1° gennaio del 5° anno successivo all'anno della vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore e Aspetto: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Olfatto: Caratteristico, intenso, persistente, presenta sentori di frutti di bosco e violetta, muschio, spezie e legno aromatico, accompagnate da note di vaniglia, confettura e, in chiusura, da aromi balsamici.
Gusto: Caldo, strutturato, robusto, complesso, morbido, con tannini eleganti perfettamente bilanciati con la gradazione alcolica, dotato di piacevole e persistente retrogusto.

Caratteristiche Chimiche:
Alcol % vol: 14%
Zuccheri, g/l: <2
Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C
Abbinamenti: Il Brunello di Montalcino è un vino da meditazione. Perfetti gli abbinamenti con selvaggina (cinghiale e fagiano in particolare), carne rossa, costata, funghi, tartufo bianco e formaggi stagionati.

Da consumare preferibilmente: Entro 5 anni.



Bicchiere Consigliato: Ballon.

BOTTEGA S.P.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

POS MATERIAL

BOTTEGA

IL VINO DEI POETI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG





Premi

Gold Medal - Asia Wine Trophy - KR (2026) - vtg 2020

Platinum Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2026) vtg.2020

92/100 - Falstaff Trophy Brunello di Montalcino - IT (2026) - VTG 2021

17,5/20 Excellent - Weinwisser - DE (2025) - VTG 2020

Gran Gold Medal - Mundus Vini - DE (2025) VTG 2019

Best in Show - Mundus Vini - DE (2025) VTG 2019

Rosso - The WH Spirits Awards - IT (2024) - VTG 2019

94/100 - James Suckling - USA (2024) - VTG 2018

Gold Medal (for Packaging) - Spiritz Selection Awards - IND (2023) - VTG 2018

Gold Medal (for Liquid) - Spiritz Selection Awards - IND (2023) - VTG 2018

Gold Winner - India Wine Awards - IND (2023)

Gold Medal - Mundus Vini - DE (2022)

Gold Medal - Mundus Vini - DE (2021)

Best Italy Red - Korea Wine Challenge - KR (2019)

93/100 Points - James Suckling.com - USA (2018) - VTG 2013

Silver Medal - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017) - VTG 2012

Gold Medal - IWC International Wine Challenge - UK (2017) - VTG 2012

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017) - VTG 2012

16/20 Points - Walter Speller, Jancis Robinson.com UK (2016) - VTG 2010

Gold Medal - Gilbert & Gaillard International Competition - France (2016) - VTG 2011

Silver Medal - Concours Mondial de Bruxelles - Belgium (2016) - VTG 2011

92/100 Points - James Suckling.com - USA (2016) - VTG 2011

Outstanding / 95 points - Decanter Magazine - UK (2015) - VTG 2010

Silver Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2015) - VTG 2010

Gold Medal - Festivin Caraquet - Canada (2015) - VTG 2009

89/100 Points - Wine Enthusiast - USA (2015) - VTG 2010

88/100 Points - The Wine Advocate - USA (2015) - VTG 2010

94/100 Points - James Suckling.com - USA (2015) - VTG 2010

15/20 Points - Jancis Robinson.com - UK (2015) - VTG 2010

Gold 90+ Medal - Gilbert & Gaillard - France (2014) - VTG 2009

Gold Medal - Mundusvini ISW Award - Germany (2013) - VTG 2008

Silver Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2013) - VTG 2007

3 sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge - Germany (2012) - VTG 2006

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2012) - VTG 2006

Bronze Medal - International Wine & Spirit Competition - HK (2010) - VTG 2005

Silver Medal - International Wine & Spirit Competition Best Match food and wine category - HK(2010) - VTG 2005

Silver Award "Best in Class" International Wine & Spirit Competition - UK (2009) - VTG 2003

Silver Medal - Mundusvini ISW Award - Germany (2009) - VTG 2003

BOTTEGA SpA

BOTTEGA S.P.A.
Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega, 2
31010 Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
Tel. (+39) 0438.4067 - Fax (+39) 0438.401006
info@bottegaspa.com - www.bottegaspa.com

POS MATERIAL