



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".





- > 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 tonneau (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 tonneau 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.



**Bicchieri Consigliati:** Ballon.





### Premi

**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 Selec-  
tion 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

