



V23091075

Brunello di Montalcino Riserva 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 impiegata per la produzione di questo vino viene coltivata in un'area di Montalcino ricca di galestro, una roccia argillosa, scistosa, friabile che conferisce al terreno ottime capacità drenanti.
- > In particolare, per la produzione di questo Brunello di Montalcino Riserva si impiega l'uva coltivata nei vigneti a un'altitudine compresa tra 200 e 400 metri s.l.m., che si trovano nella zona a sud-est, soleggiata e calda. Quest'area presenta viti più vecchie con un'età compresa fra 5 e 25 anni ed è caratterizzata da un suolo ricco di arenarie e tufo di origine vulcanica.
- > In questo terreno 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 trovando l'acqua e le sostanze nutritive.

Processo Produttivo

- > Le uve, vendemmiate manualmente, vengono sottoposte ad attenta selezione, prima di essere avviate alla diraspatura-pigiatura per l'eliminazione del raspo. Vengono destinate alla produzione del Brunello Riserva solo le migliori uve Sangiovese, quelle sane, mature, con buccia grossa e colorata, dotate della struttura polifenolica necessaria a dare un vino di grande longevità.
- > 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 d'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 4 anni.
- > Una parte della massa viene affinata in tonneau (capacità di 5 ettolitri) mentre un'altra parte della massa in botti di legno da 10-15 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), insieme al lungo periodo di affinamento in legno, consentono di ottenere un vino strutturato, elegante, complesso e di grande longevità.
- > Il Brunello di Montalcino Riserva DOCG può essere venduto, così come prevede il disciplinare, dal 1° gennaio del 6° anno successivo all'anno della vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Olfatto: Accattivante, intenso e persistente, con evidenti sentori di frutti a bacca rossa maturi, ciliegia nera e prugna, accompagnati in chiusura da note di cuoio e liquirizia.

Gusto: Potente, di grande struttura, concentrato e vellutato, presenta tannini morbidi e maturi in perfetto equilibrio con l'acidità ed è dotato di una lunga e piacevole persistenza.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 14,5%

Zuccheri, g/l: <2

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Ottimo l'abbinamento con piatti strutturati quali carni rosse (compresi arrostiti, stracotti e stufati), selvaggina sia da penna che da pelo, funghi e tartufi, e formaggi molti stagionati come tome e pecorini. Il Brunello di Montalcino Riserva DOCG è perfetto anche come vino da meditazione.

Da consumare preferibilmente: Entro 5-10 anni



Bicchieri Consigliato: Ballon

Premi

94/100 points - James Suckling.com
USA (2018) - VTG 2012

Gold Medal - Sakura Awards
Japan (2017)

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

Silver Medal - Decanter World Wine
Awards - UK (2016) - VTG 2010

94/100 Points - James Suckling.com
USA (2016) - VTG 2010

Silver Medal - Decanter Asia Wine
Awards - HK (2014) - VTG 2007

