

MONTALCINO DOCG

Uvaggio

Sangiovese grosso 100%

Altitudine dei vigneti

La nostra vigna è suddivisa in tre appezzamenti di diversa età di impianto che va dal più vecchio di età di circa 25 anni ai due più recenti di 15 e 10 anni. I vigneti sono situati ad un'altitudine di circa 420/440 mt slm sono esposti a sud/est rispetto alla collina di Montalcino e sono ben ventilati e con un ottimo microclima. Il terreno é galestroso e, insieme all'altitudine, rende i vini morbidi e ben bilanciati in acidità.

Produzione per ettaro

La produzione di uva per ettaro della nostra vigna si attesta tra i 25 e i 40 quintali per ettaro con spesso notevoli differenze da anno a anno dovute all'andamento climatico e al diradamento dei grappoli. La produzione per anno varia dalle 8000 alle 13000 bottiglie di Brunello.



Tecniche di lavorazione e allevamento

La diversa età di impianto delle vigne determina caratteristiche differenti tra di loro a partire dalla densità dei ceppi per ettaro che, nella vigna più vecchia, è di 3000 ceppi/ha con un sesto d'impianto di 3 mt mentre nella vigna più giovane si ha una densità di 5000 ceppi/ha con un sesto di 2,50 mt. Il sistema di allevamento usato è il cordone speronato semplice negli impianti più giovani e doppio dove la distanza tra le piante è maggiore. Durante la potatura viene lasciata solo una gemma e da qui ne deriva una notevole riduzione delle quantità del frutto, dopo la pulitura verde e le successive fasi di fioritura e allegagione dell'uva operiamo un'ulteriore potatura chiamata "vendemmia verde" durante la quale viene effettuato un primo ma essenziale diradamento per far sì che ogni tralcio lasciato porti a maturazione un solo grappolo. Da queste operazioni ne deriva un'attenzione quasi maniacale alla qualità di ogni grappolo che fa sì che non ci sia mai un'abbondante quantità di uva ma ci si concentri su una notevole qualità della stessa. Ulteriori ripassi in vigna, anche nel periodo della maturazione, garantiscono un controllo sulla qualità di ogni grappolo tale da arrivare alla vendemmia con scarse quantità ma con altissima qualità. La vendemmia solitamente inizia a fine settembre - primi giorni di ottobre. La maturità delle uve viene controllata con frequenti analisi.

Vinificazione

La vinificazione avviene nella cantina dell'azienda posta accanto alle vigne in tini d'acciaio inox da 40/35 ettolitri e dura solitamente 28/30 giorni in relazione all'annata. La fermentazione avviene in modo spontaneo nei giorni successivi alla vendemmia in locali che non hanno climatizzazione e per questo si determina la necessità di intervenire sulle alte temperature con frequenti rimontaggi nell'arco della giornata e spesso con il délestage che permette di far freddare il vino che bolle in altre cisterne.

Maturazione

Dopo la svinatura il vino pulito rimane in acciaio per altri mesi nei quali in modo del tutto normale svolge la fermentazione malolattica al termine della quale dopo il travaso viene messo in botte. Per la maturazione del vino l'azienda ha da sempre usato botti grandi da 18/22 ettolitri di rovere di Slavonia di media

tostatura. Ad oggi le botti si trovano divise in due cantine: una direttamente in azienda in cui si trovano le botti più vecchie e l'altra situata nel centro storico del paese sotto alla casa di famiglia dove si trovano le botti più nuove e dove solitamente vengono effettuate le degustazioni delle annate con i clienti.

Affinamento

Il Brunello, una volta terminato il suo periodo di maturazione in botte che spesso arriva fino a 36 mesi, viene imbottigliato e fatto affinare in bottiglia fino al raggiungimento dei 5 anni necessari alla sua messa in commercio.

Note di degustazione

I particolari terreni da cui nasce il nostro Brunello, la loro altitudine, la loro esposizione e i microclimi da qui derivanti, fanno sì che il vino abbia intensi profumi di sottobosco con evidente frutto a bacca rossa e ciliegia matura insieme a note di eleganza gusto-olfattiva derivanti da questa perfetta combinazione di fattori. Il colore rubino del giovane Brunello si attenua nella sua evoluzione lasciando intravedere note granate leggere che cambiano a seconda dell'età dei vini. La struttura del vino è ricca di estratto secco che arriva fino a 32/33 gr/l i suoi tannini sono presenti ma morbidi e la sua persistenza in bocca lunga. Il nostro Brunello si abbina benissimo ad arrostiti di carni rosse e spiedi di selvaggina e, le annate più vecchie diventano ottime anche come vino da meditazione.