

BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

RISERVA

Bello il colore intenso e virante della nostra migliore espressione di Brunello.

Al naso aggredisce i sensi da subito ed e' un'esplosione "sottile" di piaceri, dal tabacco al cacao, alla liquirizia con note di rabarbaro e chiodi di garofano. La sua forte territorialita' si manifesta anche in bocca, con struttura e acidita' ben coese tra loro, mai prevalicanti l'una sull'altra che guideranno il vino verso nuove e sempre splendide evoluzioni. Veramente un vino da grande invecchiamento.

Caratteristiche dei suoli

I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti da matrici franco-argillose, con ricchezza di scheletro, caratteristica che riesce a conferire nelle ultime fasi di maturazione un moderato stress idrico.

Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

Uve impiegate: Sangiovese grosso 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4500 ceppi/ha

Tecnica di produzione

Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre,

subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage.

La macerazione sulle bucce ha una durata variabile dai 21 a 24 giorni. Il vino viene invecchiato per 36 mesi in botti di taglia media nuove. Prima della commercializzazione il vino viene affinato per 18-24 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

L'elevata struttura del vino lo rende idoneo a confrontarsi con le migliori pietanze a base di cacciagione, aromatiche e ricche di sapore. Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

Longevità

Grazie alla completa maturazione fenolica della buccia, il vino esalta la pienezza e la morbidezza del tannino dal momento della sua commercializzazione fino a diversi anni di affinamento in bottiglia, così come per il corredo aromatico.



disponibile nei formati: 0,750 ml - 1,5 LT



ELIA PALAZZESI

www.eliapalazzesi.it