BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG OFELIO 2020

VITIGNI
Sangiovese Grosso 100%

ETTARI TOTALI
1,20 Ha

ESPOSIZIONE
Nord Est/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone Speronato / Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO
4.600 viti/Ha

ALTITUDINE MEDIA
350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Galestro e argilloso

ANNO DI IMPIANTO
1988

RESA
55 Ql. / Ha

VENDEMMIA
Raccolta esclusivamente manuale effettuata da personale esperto, all'inizio di Ottobre

FERMENTAZIONE
In vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO
40 mesi in botte di rovere di Slavonia da 15 Hl

VINIFICAZIONE
Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata e pressatura soffice degli acini. 28/30 giorni di macerazione in contatto con le bucce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
28°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
Completamente svolta in acciaio

Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco
14,75 %	6,05 g/l	0,80 g/l	31,60 g/l

L'annata 2020 è iniziato con buoni approvvigionamenti idrici grazie alle precipitazioni di fine 2019, l'inverno poi è proseguito mite e poco piovoso. Il germogliamento è stato classico nella finestra tipica di fine Marzo/ inizio Aprile con qualche preoccupazione per l'abbassamento delle temperature tra la fine di Marzo ed inizio Aprile. Le temperature di giugno un po' più basse delle medie stagionali hanno rallentato lo sviluppo vegetativo delle piante che non hanno però sofferto di particolari pressioni di malattie fungine. Il rallentamento sulla tabella di marcia della maturazione è stato completamente azzerato intorno alla metà di Luglio grazie all'innalzamento delle temperature. Qualche "giusta" pioggia ad Agosto poi ha evitato che le viti andassero in stress idrico. Le escursioni termiche delle settimane a seguire sono state importanti ed hanno regalato importanti sfumature fresche, floreali ed officinali. Le uve ed i tannini sono giunti alla vendemmia completando perfettamente la loro maturazione.

Di colore rosso rubino intenso e profondo con evidenti riflessi granati. Al naso esprime sentori di frutti rossi scuri, prugna, visciola e arancia sanguinella, spicca una marcata speziatura, piacevoli note di tabacco e cuoio. Fresco e balsamico persistente con tannini che ci garantiscono un grande potenziale per un lungo invecchiamento. Un vino che incarna la tradizione, la passione e l'esperienza di chi lo fa.

L'abbinamento predilige la tradizione dei piatti a base di carne cinghiale e selvaggina. Temperatura di servizio consigliata 18° - 20°, si raccomanda di stappare il vino qualche ore prima di gustarlo.

Az.agr. Patrizia Cencioni
Podere Capanna, 102 - 53024 Montalcino (SI) - Italia
P.i.: 00388920522 - C.f.: CNCPRZ69E63F402G

Tel. e Fax: +39 0577 849426 - Cell: +39 335 6227112
Mail: azienda@patriziacencioni.com
Sito: www.patriziacencioni.com