BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2019

VITIGNI
Sangiovese Grosso 100%

ETTARI TOTALI
3,00 Ha

ESPOSIZIONE
Nord Est/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone Speronato / Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO
5.000 viti/Ha

ALTITUDINE MEDIA
320 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Prevalenza galestro

ANNO DI IMPIANTO
1989

RESA
50 Ql. / Ha

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

FERMENTAZIONE
In vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO
48 mesi in botte di rovere di Slavonia e Francese da 20 e15 Hl

VINIFICAZIONE
Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata e pressatura soffice degli acini. 26/28 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
14,60 %	6,2 g/l	0,5 g/l	32,3 g/l

L'annata 2019 è stata indiscutibilmente caratterizzata da temperature medie elevate nonostante un avvio un inizio di stagione decisamente mutevole. L'inverno da principio rigido si è concluso con temperature più miti ne è conseguito un germogliamento precoce sebbene l'assenza di piogge abbia rallentato lo sviluppo vegetativo. Solo a Maggio, con temperature al di sotto delle medie stagionali, si sono verificate abbondanti piogge. La situazione è cambiata notevolmente con l'inizio di Giugno, quanto le temperature sono drasticamente mutate: tempo sereno e temperature altre hanno caratterizzato l'intera estate. Nel mese di Agosto qualche sporadica pioggia ha aiutato e rimpinguare le riserve idriche dei terreni. Adeguate temperature fino alla vendemmia hanno permesso una buona maturazione dell'uva. Questa annata per noi è simbolo di ricchezza e potenza

Di colore rosso rubino intenso con marcati riflessi granati. Al naso intense complesse note di frutti rossi si accompagnano a note speziate di chiodi di garofano, noce moscata, tabacco impreziosite da fragranti amaretti ed una leggera nota ematica di fondo. Potente ma al contempo perfettamente equilibrato, ricco e vellutato estremamente lungo e profondo.

L'abbinamento predilige la complessità e la ricercatezza dei piatti della tradizione a base di carni. 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