



brunello di Montalcino docg Ofelio 2021



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



VENDEMMIA

Raccolta esclusivamente manuale effettuata da personale esperto verso la fine di settembre.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Circa 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15 HL.

ALTITUDINE MEDIA

350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Galestro e argilloso

ANNO DI IMPIANTO

1988

RESA

55 Ql. / Ha

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata e pressatura soffice degli acini. 15 - 18 giorni di macerazione sulle bucce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completamente svolta in acciaio.



Grado alcolico totale

15,06 %

6,30 g/l

Acidità

Zuccheri residui Estratto secco

<0,50 g/l

33,00 g/l



L'annata 2021 si è presentata con un inverno mite, che ha favorito un germogliamento precoce e con una primavera fresca, con temperature inferiori alle medie stagionali, che ha posticipato lo sviluppo vegetativo. All'inizio del mese di aprile si è registrato un brusco calo delle temperature con il pericolo di gelate tardive.

Superata questa fase, il ciclo vegetativo è proseguito in maniera piuttosto regolare. La fioritura si è svolta ad inizio giugno in condizioni favorevoli.

Il periodo estivo è stato contraddistinto da una prolungata assenza di precipitazioni ma temperature moderatamente elevate. Le escursioni termiche particolarmente marcate a partire da fine agosto, hanno favorito una lenta e completa maturazione delle uve.

Il mese di settembre è stato poi caratterizzato da tempo stabile, buona ventilazione e assenza di eventi piovosi rilevanti. La maturazione si è completata alla metà di settembre, consentendo di raccogliere uve sane ed equilibrate.



Di colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi granati. Limpido e molto brillante. Al naso si esprime con note di frutti rossi, visciola e arancia sanguinella e note speziate, di chiodi di garofano e tabacco. Dal sorso succoso e sapido, offre poi ritorni balsamici e grande persistenza. La trama tannica garantisce 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, con piatti a base di carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio consigliata 18 - 20°. Si consiglia di aprire la bottiglia 2 ore prima di degustarlo.

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