



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2020



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



VENDEMMIA

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

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO

Circa 42 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 HL.

Circa 2 mesi in vasche di cemento.

ALTITUDINE MEDIA

320 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Prevalenza galestro

ANNO DI IMPIANTO

1989

RESA

50 Ql. / Ha

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata e pressatura soffice degli acini. 20 - 25 giorni di macerazione sulle bucce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completamente svolta in acciaio.



Grado alcolico

totale

14,43 %

6,20 g/l

Acidità

Zuccheri residui Estratto secco

<0,50 g/l

31,60 g/l



L'annata 2020 ha avuto inizio con buone riserve idriche, grazie alle precipitazioni registrate a fine 2019; l'inverno è poi proseguito con temperature miti e scarsa piovosità.

Il germogliamento si è collocato nella finestra fenologica tipica di fine marzo - inizio aprile, con una lieve preoccupazione legata a un temporaneo calo termico nello stesso periodo.

Un inizio estate fresco ha determinato un rallentamento dello sviluppo vegetativo. Il rialzo termico di luglio ha comunque favorito uno sviluppo equilibrato della vegetazione.

Le precipitazioni di agosto, ben distribuite e di moderata entità e le marcate escursioni termiche delle settimane successive hanno favorito lo sviluppo di profili aromatici freschi, con note floreali e officinali. Alla vendemmia, le uve hanno raggiunto una maturazione tecnologica e fenolica completa, con tannini perfettamente maturi.



Di colore rosso rubino intenso con marcati riflessi granati. Limpido e luminoso. Al naso si esprime con sentori di frutti rossi maturi, ciliegia e prugna, note speziate di chiodi di garofano e tabacco ed una nota floreale di viola accompagnata da richiami balsamici di eucalipto. Al palato si mostra pieno ed avvolgente, con tannini fitti ed equilibrati, acidità viva e finale sapido. Molto persistente.



L'abbinamento predilige carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18° - 20°. Si consiglia di aprire la bottiglia qualche ora 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