



Lupi e Sirene Riserva

Brunello di Montalcino DOCG

Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm
leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because
Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy -

Denominazione	Brunello di Montalcino DOCG
----------------------	-----------------------------

Vitigno	Sangiovese 100%
----------------	-----------------

Annata	2019
---------------	------

Primo anno di produzione	2003
---------------------------------	------

Alcol	14,5%
--------------	-------

Numero di bottiglie prodotte	13.000
-------------------------------------	--------

Sistema di allevamento e densità	Alberello, 11.000 per ettare
---	------------------------------

Suolo	Marna bruna, leggermente alcalina con scheletro granitico
Resa per ettaro	50 quintali
Raccolta	Manuale, durante le prime settimane di settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	45 mg/L
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 20-25 giorni in botti di rovere aperte, con l'80% della fermentazione effettuata con rimontaggi a botte aperta. Il restante 20% avviene secondo la tecnica piemontese, con infusione delle bucce.
Affinamento	36 mesi in grandi botti di rovere e affinamento per almeno 14 mesi in vasche di cemento
Note di degustazione	Un rosso rubino brillante e delicato, che spesso descrive la nostra Riserva. Fine ed elegante al naso, con note terrose e ferrose, che interpretano perfettamente il suolo di questo speciale appezzamento. La nostra Riserva 2019 è il risultato di un'annata di equilibrio e ricchezza, caratteristiche che si palesano al palato, dove i tannini appaiono setosi e disponibili, dimostrando un'energia che permetterà a questo vino di essere pronto ora, ma che trarrà beneficio anche da un più lungo affinamento in bottiglia.
Disponibilità	0.75 l - 1,5l

