



Lupi e Sirene Riserva - 2019

2019

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 ettaro
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 a cielo aperto, il primo 80% della fermentazione avviene con rimontaggi aperti. Il restante 20% della fermentazione avviene alla piemontesina (infusione)
Affinamento	Invecchiamento di 36 mesi in botti di rovere e affinamento minimo di 14 mesi in vasche di cemento
Note di degustazione	Un rosso rubino brillante e delicato, caratteristiche che contraddistinguono da sempre la nostra riserva. Naso fine ed elegante, note terrose ed ematiche rimandano ai suoli ferrosi di questa vigna speciale. La nostra riserva 2019 è frutto di un'annata di equilibrio e ricchezza, caratteristiche riscontrabili al palato, dove i tannini si mostrano disponibili e setosi, segno di un'energia che gli permetterà di dare il meglio di sé nell'immediato e anche con un po' di tempo in bottiglia.
Disponibilità	0,75 l - 1,5l

