



# 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

<b>Suolo</b>	Marna bruna, leggermente alcalina con scheletro granitico
<b>Resa per ettaro</b>	50 quintali
<b>Raccolta</b>	Manuale, durante le prime settimane di settembre
<b>Lieviti</b>	Indigeni
<b>Solforosa Totale</b>	45 mg/L
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Affinamento</b>	36 mesi in grandi botti di rovere e affinamento per almeno 14 mesi in vasche di cemento
<b>Note di degustazione</b>	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.
<b>Disponibilità</b>	0.75 l - 1,5l

