



Amore e Magia

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

100% Sangiovese

Annata

2020

Primo anno di produzione

2008 as Rosso di Montalcino from 2015 as Brunello di Montalcino

Alcol

14,5%

Numero di bottiglie prodotte

13.000

Sistema di allevamento e densità

Cordone speronato, 6600 piante per ettaro

Suolo	Argilla calcarea
Resa per ettaro	25 quintali
Raccolta	Manuale durante la prima settimana di settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	35 mg/l
Vinificazione	Fermentazione in grandi botti aperte per 20-25 giorni, il primo 80% della fermentazione avviene con rimontaggi a cielo aperto, mentre il restante 20% della fermentazione avviene alla piemontese (infusione)
Affinamento	36 mesi di invecchiamento in botte grande seguiti da 2 mesi in vasche di cemento
Note di degustazione	Questo vino è pieno e compatto, ma allo stesso tempo snello e dotato di una piacevole mineralità, frutto della coltivazione su terreni di marna bianca, che dominano il versante sud-est di Montalcino. Al naso, si esprime come una sinfonia di aromi equilibrati che spaziano dall'intenso profumo di arance rosse alle fresche erbe mediterranee. Ogni sorso è ricco, succoso e dinamico, intrigante e divertente, raccontando la storia di un vino che con il tempo mostrerà molti lati interessanti della sua personalità.
Disponibilità	0,75 l 1,5 l

