



Cielo d'Ulisse

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

2012

Alcol

14,5%

Numero di bottiglie prodotte

16.000

Sistema di allevamento e densità

Cordone speronato con 4.800 piante per ettaro

Suolo	Scisto calcareo con terreno alluvionale sedimentario, ricco di limo e sabbia che va dal galestro blu all'alberese
Resa per ettaro	35 quintali
Raccolta	Manuale, inizio settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	38 mg/l
Vinificazione	Fermentazione in grandi botti aperte per 20 giorni, il primo 80% della fermentazione avviene con rimontaggi aperti, mentre il restante 20% della fermentazione avviene alla piemontese (infusione)
Affinamento	Affinamento per 36 mesi in botti di rovere e 2 mesi in vasche di cemento
Note di degustazione	Cielo d'Ulisse 2020 è un vino che esprime in tutte le sue caratteristiche il territorio di produzione e l'annata. È armonioso e piacevole sia nel carattere che nel gusto. Proveniente dai vigneti sui pendii occidentali, circondati dal fresco bosco, la succosità del frutto si integra perfettamente con il delicato "abbraccio" dei tannini. Un'annata non generosa in termini di quantità, ma decisamente accattivante e intrigante, con un potenziale di invecchiamento molto interessante.
Disponibilità	0,75 l 1,5 l

