



Amore e Magia - 2021

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

Annata

2021

Primo anno di produzione

2008 come Rosso di Montalcino e dal 2015 come Brunello di Montalcino

Alcol

14%

Numero di bottiglie prodotte

14.500

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	34 mesi di invecchiamento in botte grande seguiti da 5 mesi in vasche di cemento
Note di degustazione	Un vino che esprime appieno l'anima più mediterranea di Montalcino. Racconta il suo territorio d'origine, il borgo di Castelnuovo dell'Abate, dove i suoli argillosi donano al vino profondità e fascino. Ricco di profumi fragranti che si fondono armoniosamente con la complessità del palato. I tannini cremosi conferiscono vitalità e una spiccata longevità. Un'annata sfidante, che rivela già grande energia e carattere.
Disponibilità	0,75 l - 1,5 l

