



Cielo d'Ulisse - 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

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	40 quintali
Raccolta	Manuale, seconda settimana di settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	27 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 34 mesi in botti di rovere e 5 mesi in vasche di cemento
Note di degustazione	Questo vino nasce sul versante occidentale, un'area naturalmente fresca dove i vigneti sono completamente abbracciati dal bosco circostante. I suoli alluvionali, ricchi di scheletro, donano al vino uno slancio immediato e una naturale eleganza. Anche in annate più calde come la 2021, questa zona riesce a mantenere tensione e freschezza con estrema facilità. Sia al naso che al palato emerge un'armonia straordinaria, rivelando note di rosa, frutti rossi croccanti e una delicata progressione verso sfumature speziate.
Disponibilità	0,75 l - 1,5 l

