



Cielo d'Ulisse - 2016

2016

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 **2016**

Primo anno di produzione **2012**

Alcol

Numero di bottiglie prodotte **10.000**

| | |
|---|--|
| Sistema di allevamento e densità | Cordone speronato, 4.000 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 alla fine di Settembre |
| Lieviti | Indigeni |
| Solforosa Totale | |
| Vinificazione | Fermentazione e macerazione 40 giorni in tini di rovere aperti |
| Affinamento | 33 mesi di invecchiamento in botti di rovere e 12 mesi nelle vasche di cemento |
| Note di degustazione | La migliore annata che abbiamo avuto da questo vigneto del lato ovest di Montalcino. Le sue qualità partono dal colore: profondamente scuro ma trasparente allo stesso tempo. Il gusto è complesso con una progressione di diversi sentori che inizia con piccoli frutti neri e rossi, il tutto contornato da una presenza vibrante e vivace di leggera volatile. Questa nota, con il tempo, si trasformerà in profumi floreali come rosa e fiori vellutati. Al gusto è molto sapido e saporito, con tutta la verticalità e la freschezza tipiche della vendemmia 2016 e con un finale molto lungo. |
| Disponibilità | 0,75L |

