



# Cielo d'Ulisse - 2017

## 2017

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*

<b>Denominazione</b>	<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>
<b>Vitigno</b>	<b>100% Sangiovese</b>
<b>Annata</b>	<b>2017</b>
<b>Primo anno di produzione</b>	<b>2012</b>
<b>Alcol</b>	<b>13,5%</b>
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	<b>20.266</b>

<b>Sistema di allevamento e densità</b>	<b>Cordone speronato con 4.800 piante per ettaro</b>
<b>Suolo</b>	<b>Suoli alluvionali profondi dalla tessitura tendente ad una lieve dominanza di limo e sabbia. Scheletro molto eterogeneo con detriti calcarei che vanno dal galestro all'alberese.</b>
<b>Resa per ettaro</b>	<b>35 quintali</b>
<b>Raccolta</b>	<b>Manuale alla fine di settembre</b>
<b>Lieviti</b>	<b>Indigeni</b>
<b>Solforosa Totale</b>	
<b>Vinificazione</b>	<b>Fermentazione e macerazione per 40 giorni in tini di legno aperti. Inizialmente l'80% della fermentazione è accompagnata da rimontaggi aperti. Mentre la parte finale della fermentazione avviene a cappello sommerso (piemontesina).</b>
<b>Affinamento</b>	<b>24 mesi di invecchiamento in botti di rovere e 20 mesi nelle vasche di cemento</b>
<b>Note di degustazione</b>	<b>Un vino profondo ma allo stesso tempo trasparente. Il gusto è complesso con una progressione di diversi sentori di fiori e frutti, il tutto contornato da una leggera volatile vibrante e vivace. I nostri vigneti sul versante ovest, sono circondati da un'oasi forestale e dal fiume Ombrone, pertanto riescono ad adattarsi bene alle annate calde come è stata la 2017, offrendo un vino che ha mantenuto una bella dinamicità e leggerezza senza eccessi di dolcezza. Grazie alle caratteristiche di quest'annata, il vino risulta molto disponibile e accogliente.</b>
<b>Disponibilità</b>	<b>0,75L</b>

