



Lupi e Sirene Riserva - 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	2003
---------------------------------	-------------

Alcol	14%
--------------	------------

Numero di bottiglie prodotte	15.290
-------------------------------------	---------------

Sistema di allevamento e densità	Alberello, 11.000 plants per hectare
Suolo	Marna bruna, leggermente alcalina con scheletro granitico
Resa per ettaro	65 quintali
Raccolta	Manuale alla fine di Settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 50 giorni in botti di rovere a cielo aperto, il primo 80% della fermentazione avviene con rimontaggi aperti. Il restante 20% della fermentazione avviene alla piemontesina (infusione).
Affinamento	36 mesi in botti grandi di rovere, seguiti da 12 mesi in cemento e 16 mesi in bottiglia
Note di degustazione	Un rosso rubino brillante e delicato, che offre le trasparenze tipiche del Brunello. Al naso esprime un bouquet fine, dove piccoli frutti rossi sono circondati da note terrose e ferrose. In bocca offre purezza ed energia senza essere eccessivo. Un corpo ricco e lineare, così scorrevole e levigato che da vita ad un finale molto lungo e persistente. Queste sono caratteristiche tipiche di un'annata equilibrata e climaticamente favorevole, e di un ciclo produttivo della vite lento e bilanciato.
Disponibilità	0,75L - 1,5L - 3L

