



Amore e Magia - 2017

2017

Brunello di Montalcino



*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
Vitigno	100% Sangiovese
Annata	2017
Primo anno di produzione	2008 Rosso di Montalcino, 2015 Brunello di Montalcino
Alcol	14,5%
Numero di bottiglie prodotte	10.600

Sistema di allevamento e densità	Cordone speronato, 6600 piante per ettaro
Suolo	Marna calcarea di origine oceanica
Resa per ettaro	25 quintali
Raccolta	Manuale durante la prima settimana di settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 50 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).
Affinamento	26 mesi in botti grandi di rovere, seguiti da 16 mesi in vasche di cemento
Note di degustazione	Un rosso rubino intenso, più ricco rispetto ai vini provenienti da altri nostri vigneti. Al naso si esprime come una sinfonia di aromi che vanno dall'odore intenso di arancia rossa e viola alla fresca nota balsamica di erbe aromatiche. L'espressione di questo vigneto è caratterizzata da un gusto più cremoso e setoso unito ad una divertente e vibrante salinità. L'annata 2017 è stata tra le più calde, e per questo abbiamo preso la decisione di raccogliere 10-20 giorni prima del solito. I vini provenienti da quest'annata sono sicuramente ricchi e mediterranei, ma pensiamo che con un'appropriata gestione di cantina, sfruttando maggiormente la sosta in cemento, offriranno comunque un'interessante dinamicità.
Disponibilità	0,75L - 1,5L - 3L

