PODERE LE RIPI
Montalcino

Lupi e Sirene Riserva - 2017

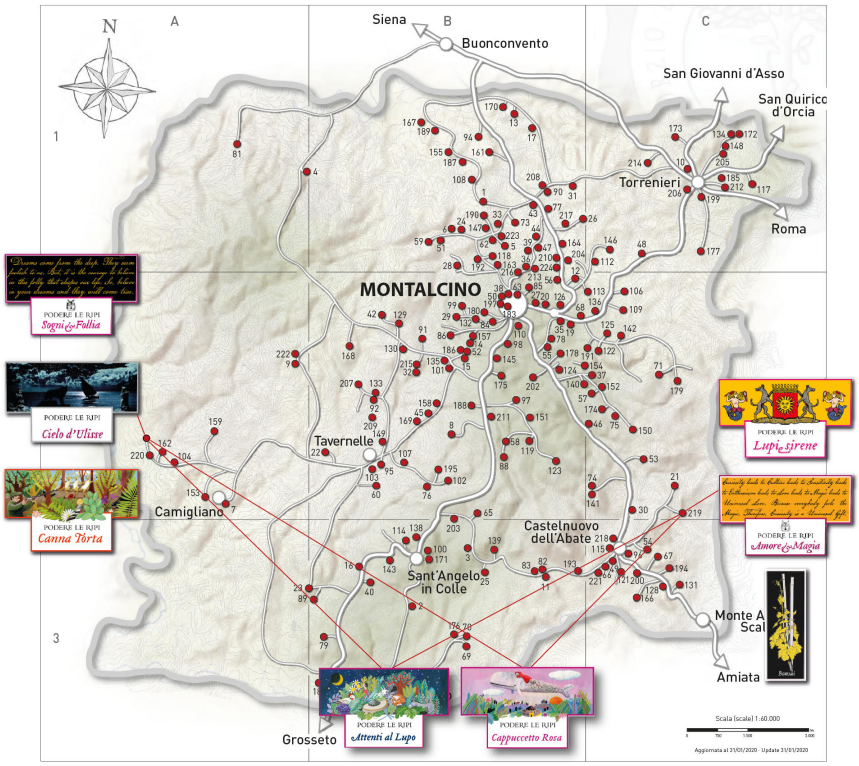
Brunello di Montalcino DOCG

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 -

Denominazione	Brunello di Montalcino DOCG
Vitigno	Sangiovese 100%
Annata	2017
Primo anno di produzione	2003
Alcol	14.5%
Numero di bottiglie prodotte	4660
Sistema di allevamento e densità	Alberello, 11.000 per ettare

Suolo	Marna bruna, leggermente alcalina con scheletro granitico
Resa per ettaro	25 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	Invecchiamento di 42 mesi in botti di rovere e affinamento minimo di 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 contornati 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. Proveniente da un'annata atipica, questo vino mostra un'integrazione unica tra la sensazione calda e dolce in bocca e l'anima salata e acida tipica di questo terroir.
Disponibilità	0.75L


N
A
B
C
1
3
Siena
Buonconvento
San Giovanni d'Asso
San Quirico d'Orcia
Torrenieri
Roma
MONTALCINO
Tavernelle
Camigliano
Castelnuovo dell'Abate
Sant'Angelo in Colle
Monte Amiata
Grosseto
PODERE LE RIPI
Sogni & Follia
PODERE LE RIPI
Cielo d'Ulisse
PODERE LE RIPI
Canna Tòrta
PODERE LE RIPI
Lupi & sirene
PODERE LE RIPI
Amore & Magia
PODERE LE RIPI
Attenti al Lupo
PODERE LE RIPI
Cappuccetto Rosa
Scala (scala) 1:60.000
Aggiornata al 31/01/2020 - Update 31/01/2020