



# Lupi e Sirene Riserva - 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>Sangiovese 100%</b>
<b>Annata</b>	<b>2017</b>
<b>Primo anno di produzione</b>	<b>2003</b>
<b>Alcol</b>	<b>14.5%</b>
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	<b>4660</b>

<b>Sistema di allevamento e densità</b>	<b>Alberello, 11.000 piante per ettaro</b>
<b>Suolo</b>	<b>Marna bruna, leggermente alcalina con scheletro granitico</b>
<b>Resa per ettaro</b>	<b>25 quintali</b>
<b>Raccolta</b>	<b>Manuale, alla fine di Settembre</b>
<b>Lieviti</b>	<b>Indigeni</b>
<b>Vinificazione</b>	<b>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).</b>
<b>Affinamento</b>	<b>42 mesi in botti grandi di rovere, seguiti da 12 mesi in cemento e 16 mesi in bottiglia</b>
<b>Note di degustazione</b>	<b>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 ferrose e di terra. In bocca offre purezza ed energia senza essere eccessivo. Un corpo ricco e lineare, così scorrevole e levigato da dare vita ad un finale molto lungo e persistente. Quest'annata atipica e caratterizzata da alte temperature e mancanza d'acqua, mostra l'importanza di avere le possibilità di operare su un grande terroir che anche in un'annata difficile può restituire un vino riconoscibile e dalla personalità unica.</b>
<b>Disponibilità</b>	<b>0.75L</b>

