



# Cielo d'Ulisse - 2018

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**

2018

---

**Primo anno di produzione**

2012

---

**Alcol**

14%

---

**Numero di bottiglie prodotte**

16.000

---

**Sistema di allevamento e densità**

Cordone speronato con 4.800 piante per ettaro

---

<b>Suolo</b>	Scisto calcareo con terreno alluvionale sedimentario, ricco di limo e sabbia che va dal galestro blu all'alberese
<b>Resa per ettaro</b>	35 quintali
<b>Raccolta</b>	Manuale alla fine di settembre
<b>Lieviti</b>	Indigeni
<b>Solforosa Totale</b>	
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in grandi botti aperte per 40 giorni, il primo 80% della fermentazione avviene con rimontaggi a cielo aperto, mentre il restante 20% della fermentazione avviene alla piemontese (infusione)
<b>Affinamento</b>	28 mesi di invecchiamento in botti di rovere e 14 mesi in cemento
<b>Note di degustazione</b>	Di un colore scuro intenso con ombre più chiare, i sapori sono piuttosto complessi e la progressione delle diverse fragranze è infinita, a partire da piccoli frutti neri e rossi, il tutto circondato da un profumo nascosto di more e acqua salmastra. I nostri vigneti sul versante ovest, circondati da una fresca foresta e prossimi al fiume Ombrone, Ciò significa che possono sopportare bene le stagioni più calde, come quella del 2018. Il vino per tanto ha mantenuto una bella dinamicità e leggerezza senza eccessi di dolcezza. La sua struttura e la sua consistenza ci fanno sperare in un grande potenziale di invecchiamento.
<b>Disponibilità</b>	0,75L

---

