



Lupi e Sirene Riserva - 2018

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	Sangiovese 100%
----------------	------------------------

Annata	2018
---------------	-------------

Primo anno di produzione	2003
---------------------------------	-------------

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

Numero di bottiglie prodotte	12.000
-------------------------------------	---------------

Sistema di allevamento e densità	Alberello, 11.000 per ettare
Suolo	Marna bruna, leggermente alcalina con scheletro granitico
Resa per ettaro	50 quintali
Raccolta	Manuale durante le prime settimane di Settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	50 mg/l
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 20-25 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 24 mesi in botti di rovere e affinamento minimo di 18 mesi in vasche di cemento
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.
Disponibilità	0,75 l - 1,5l

