

Brunello di Montalcino

DOCG



CASANUOVA delle CERBAIE

Area di produzione: Settore Nord di Montalcino

Composizione del terreno: Misto argilla, galestro, rocce calcaree, molto ricco in scheletro

Altitudine media dei vigneti: 250-350 mt s.l.m.

Densità ceppi per ettaro: 5.000

Forma di allevamento: Cordone unilaterale speronato

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve in piccole cassette forate, scaricate delicatamente sul tavolo vibrante che permette di dosare l'uva in modo uniforme, agevolando gli addetti che andranno ad eseguire la selezione manuale nel tavolo di cernita. Sei addetti controllano minuziosamente le uve, in modo da poter rimuovere le componenti non desiderate, quali acini e grappoli rovinati o non maturi, foglie e corpi estranei prima di raggiungere la tramoggia della diraspatrice.

Vinificazione: Estrazione intensa con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, seguita da media macerazione quiescente sulle vinacce.
Accurato controllo della temperatura la cui massima è fatta salire fino a 29 °C e lasciata liberamente scendere fino alla svinatura.

Affinamento: minimo 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia Franz Stockinger, cui seguono minimo 4 mesi in bottiglia in locale condizionato.

Analisi organolettica

Colore: Limpido, dal colore rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: Avvolgente ed intenso, al naso sprigiona note di frutta rossa, amarene e susine, ben bilanciate da una lieve speziatura e sentori balsamici di liquirizia ed erbe aromatiche.

Sapore: In bocca si rivela morbido e di grande eleganza, sorretto da una straordinaria freschezza che si allunga su un finale di grande piacevolezza.

Servizio: Stappare almeno un'ora prima della mescita e servire alla temperatura di 18-20 °C, in calice ampio



VITIGNO:
Sangiovese Grosso 100%