

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Vigna Montosoli



CASANUOVA delle CERBAIE

Area di produzione: Settore Nord di Montalcino

Composizione del terreno: Galestro misto a rocce calcaree, marnose

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

Densità ceppi per ettaro: 4.500

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: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia Stockinger, cui seguono minimo 6 mesi in locale condizionato.

Analisi organolettica

Colore: Rosso granato brillante.

Profumo: Di grande finezza ed eleganza, equilibrato nella sua austerità, i legni dove è maturato si amalgamano bene con l'aroma etereo; bouquet complesso con frutto ben maturo..

Sapore: Struttura imponente, di grande spessore e volume, tannini possenti ma levigati.

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



VITIGNO:
Sangiovese Grosso 100%