



# Vigna Marrucheto

Brunello di Montalcino DOCG

## 2019

### VARIETA'

Sangiovese proveniente da tre parcelle del vigneto Marrucheto (10 ha.), impiantato nel 2009

### DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

Colore rosso rubino intenso, al naso è potente e ricco, mostrando grande freschezza e vitalità. La complessità sensoriale si evidenzia nel profilo ricco e fruttato di note di frutti rossi come mora e ciliegia matura che si combinano con sentori mediterranei di carruba e fichi. Sul finale emergono note speziate di pepe banco e alloro. Il corpo è pieno, i tannini setosi e ben integrati. Il finale armonico e bilanciato rende questo vino unico e con grande personalità.

Si accompagna a piatti di grandissima complessità, aromaticità e struttura, impreziositi da ingredienti di grande pregio; è ottimo anche degustato da solo come vino da meditazione.

### NOTE TECNICHE



*Suolo:* zona caratterizzata da depositi di origine marina con ciottoli grossolani, ben arrotondati, di colore bruno chiaro, immersi in una matrice sabbiosa di colore giallastro, talvolta bruno-rossastro. Nella zona sono presenti anche zone ben delimitate con sabbie argillose di colore bruno-giallastro.



*Sistema di allevamento:* cordone speronato - alberello Banfi  
*Densità d'impianto:* 4,167 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 60 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon  
*Affinamento:* in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. per minimo 30 mesi



*Alcol:* 15%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C



*Prima annata prodotta:* 2016



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l - 1,5 l - 3l

BOTTIGLIE PRODOTTE  
18.000