



Vigna Marrucheto

Brunello di Montalcino DOCG

2016

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

Il periodo invernale mite, con piogge regolari, ha favorito un anticipo del germogliamento. I mesi primaverili sono stati piuttosto piovosi con un abbassamento delle temperature, alla fine del mese di aprile, che ha rallentato lo sviluppo vegetativo, riportandolo nella norma. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature. Le temperature senza eccessi, con ottime escursioni termiche, e le piogge sporadiche di agosto hanno permesso la perfetta maturazione delle uve. A settembre si sono avute temperature abbastanza elevate con ottime escursioni termiche. A metà mese, alcuni giorni di pioggia abbondante hanno rischiato di compromettere la raccolta, ma il subitaneo miglioramento climatico delle giornate successive, gli interventi tecnici e colturali eseguiti nei vigneti e l'attenta selezione delle uve, sia in vigna che in cantina, ci hanno consentito di raccogliere il Sangiovese nella sua pienezza espressiva. L'ottima insolazione estiva, la buona disponibilità idrica, le importanti escursioni termiche estive ed il grande lavoro di selezione, hanno determinato la convergenza della maturazione zuccherina e di quella dei polifenoli, per cui al momento della raccolta le bucce erano già morbide e disponibili a rilasciare il colore.

Colore rosso rubino intenso, al naso è elegante e ricercato. La complessità sensoriale si evidenzia nei tratti fruttati maturi di prugne rosse e pesche bianche. Corpo pieno, vibrante e teso al palato, con un'acidità notevole, ha tannini morbidi, ben levigati ed un finale bilanciato che persiste al palato.

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 30 mesi



Alcol: 14,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2016



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