



Vigna Marrucheto

Brunello di Montalcino DOCG

2017

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

In primavera le temperature sono state nella norma, e la stagione vegetativa è iniziata regolarmente. Ai mesi di aprile e maggio, miti e con pochissime piogge, sono seguiti i primi mesi estivi temperati e con assenza di precipitazioni. Da luglio si è registrato un graduale innalzamento delle temperature che, nella seconda metà di agosto, hanno avuto dei picchi con una conseguente accelerazione dei tempi di maturazione che sono, però, tornati in linea con il periodo, grazie alle precipitazioni di inizio settembre. La vendemmia si è svolta in condizioni ottimali, donandoci un Sangiovese al massimo della sua espressione.

Colore rosso rubino intenso, al naso è dolce ed elegante. La complessità sensoriale si evidenzia nei tratti speziati di cannella e pepe nero che si evolvono in note fruttate di ciliegie marasche. Corpo pieno, vibrante e ampio al palato, con una buona acidità. Tannini morbidi, ben levigati, con un finale bilanciato e decisamente persistente.

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: 16%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2016



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