



Vigna Marrucheto

Brunello di Montalcino DOCG

2020

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Colore rosso rubino tendente al granato, 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 prugne mature. Corpo pieno, vibrante e ampio al palato, con acidità equilibrata. Tannini morbidi, ben levigati. 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: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2016



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

BOTTIGLIE PRODOTTE
18.000