



Vigna Marrucheto

Brunello di Montalcino DOCG

2021

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

Dopo un inverno mite e poco piovoso, la stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti per l'area Toscana. L'otto aprile una gelata tardiva con temperature inferiori ai 4°C, ha interessato la fascia medio bassa dell'area vitata di Montalcino, danneggiando i germogli, ritardando notevolmente lo sviluppo vegetativo e riducendo le produzioni di circa il 10-15% al momento della raccolta. I mesi primaverili e giugno sono stati poco piovosi con temperature miti; da metà luglio le temperature hanno cominciato ad alzarsi senza mai diventare torride. Il mese di agosto e tutto settembre si sono rivelati molto caldi, con poche piogge e continua ventilazione da sud.

Colore rosso rubino tendente al granato, al naso è potente e ricco. 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 bianco 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: 15,5%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2016

banfi.it



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

BOTTIGLIE PRODOTTE
11.276