



# Brunello di Montalcino Riserva

2004



La Particularité de nos Brunello Riservas, est qu'ils sont issus de raisins proprement sélectionnés dans une seule de nos parcelles. Ce vin n'étant pas élaboré à chaque millésime, ces Sangiovese à maturité parfaite, bénéficient d'une vinification et d'un vieillissement similaire à nos Brunello. Les tannins de la peau du fruit sont tels, qu'ils porteront avec le temps un contraste complexe de structure et d'élégance. La durée minimum demandée pour le vieillissement est de 6 ans avant la mise sur le marché. En allant plus loin, préservé dans une cave, nos Riservas révéleront une longévité unique de fraîcheur dans la garde.

## VINTAGE

2004

## DESIGNATION OF ORIGIN

DOCG

## GRAPE VARIETIES

Sangiovese

## PRODUCTION AREA

Montalcino - Loc. Castelnuovo dell' Abate

## VINEYARD NAME

Pian Bossolino

## SURFACE

3.1 HA

## EXPOSURE

South-East

## ALTITUDE (METER)

360

## SOIL

Galestro

## CULTIVATION SYSTEM

Spurred cordon

## CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA

7.000

## GRAPE YIELD OF EACH PLANT

0,9 KG

## PERIOD OF HARVEST:

October 10th

## TYPE OF FERMENTATION VATS

Slavonian oak casks

## FERMENTATION TEMPERATURE

Max 25°C

## FERMENTATION AND MACERATION TIME

12 days

## OPERATIONS DURING MACERATION

Pump over and delestage

## TYPE OF YEASTS

Selected

## TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS

12 months in French oak 5 hl 30% new, 12 months in Slavonian 80hl

## AGEING TIME

24 months in wood, 6 months in steel, 30 months in bottle before releasing

## NUMBER OF BOTTLES PRODUCED

18 000