



# BRUNELLO DI MONTALCINO

## RISERVA

2004

La particolarità dei nostri Brunello Riserva è che sono ottenuti da uve opportunamente selezionate in uno solo dei nostri appezzamenti. Questo vino non viene prodotto in ogni annata, le uve di Sangiovese perfettamente mature beneficiano di una vinificazione e di un invecchiamento simile ai nostri Brunelli. I tannini della buccia sono tali da sopportare nel tempo un complesso contrasto di struttura ed eleganza. Il periodo minimo richiesto per l'invecchiamento è di 6 anni prima dell'immissione sul mercato. Spingendosi più in là nel tempo, conservate in cantina, le nostre Riserve sveleranno una longevità in freschezza unica.

### 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

### 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



**CULTIVATION DENSITY IN PLANTS PER HA**  
7.000