



BRUNELLO DI MONTALCINO

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

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