BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

2016

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 piu' in là nel tempo, conservate in cantina, le nostre Riserve sveleranno una longevità in freschezza unica.

VINTAGE
2015

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:
September 24th 25th 26th

TYPE OF FERMENTATION VATS
Slavonian oak casks

FERMENTATION TEMPERATURE
Max 25°C

FERMENTATION AND MACERATION TIME
18 days

OPERATIONS DURING MACERATION
Pump over and delestage

TYPE OF YEASTS
Selected

TYPE AND CAPACITY OF AGEING CASKS
French oak 26 hl

AGEING TIME
24 months in wood, 4 months in steel, 18 months in bottle before releasing

NUMBER OF BOTTLES PRODUCED
3 800