



Brunello di Montalcino

Riserva

2004

La Particularité de nos Brunello Riservas, est qu'elles sont issues de raisins proprement sélectionnés dans une seule de nos parcelles. Ce vin n'est 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 de texture. 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