

SAN FIORENZO

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

2014

CARATTERISTICHE ANNATA

Inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. La fine primavera e l'inizio estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite a seguito delle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. È seguito un periodo soleggiato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti. Gradazioni alcoliche più basse, con struttura più elegante e fine.

UBICAZIONE VIGNETI

Versante sud-ovest di Montalcino (Siena)

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

UVAGGIO

Sangiovese 100%

VENDEMMIA

Terza settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione per 20 giorni ad una temperatura di 28 – 30°C. Fermentazione malolattica in vasche inox. Maturazione parte in botti di Rovere di Slavonia per 36 mesi e parte in Tonneaux da 500 Lt. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °C
ALCOL	13% Vol
POSSIBILITA' INVECCHIAMENTO	20 anni
ACIDITA' TOTALE	5,4 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	0,5 g/l

Da uve Sangiovese grosso è un Brunello di Montalcino classico che unisce rigore, eleganza e concentrazione. Matura per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e parte in tonneaux da 500 litri. Ha profumi di frutti di bosco maturi, confettura di more e note di tabacco e cuoio. Al palato è ampio, caldo con tannini morbidi ed una equilibrata acidità.

