

San Guglielmo



Montalcino - Toscana



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Anno: 2019

Anno impianto del vigneto: 2002

Età vigneto: 17 anni

Vitigno: 100% Sangiovese – vari cloni

Zona di produzione: vigneto Campo dei Veggioni

Esposizione: Ovest; **altitudine:** 440-470 mt. s.l.m.

Composizione del suolo: marna e palombini

Metodo di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5000 piante/Ha

Resa per ettaro: 70-75 quintali

Vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione: diraspatura soffice, macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 14-21 giorni, segue la fermentazione malolattica.

Invecchiamento: almeno 24 mesi in botti di rovere da 10 hl a 36 hl.

Affinamento: minimo 4 mesi in bottiglia.

Degustazione: Rosso rubino con luminosi riflessi granati, al naso presenta uno spartito floreale di viola e iris, con un tocco di spezie dolci cui segue progressione sfaccettata di piccoli frutti rossi sotto spirito. Al gusto è piacevolmente rotondo, avvolgente: il sorso è sostenuto da un'acidità agile e sottile, di pari passo alla trama tannica. Il finale persistente sfuma con delicatezza verso ritorni speziati e intense note agrumate.

Gradazione alcolica: 14%

Produzione: circa 6420 bottiglie da 0,75 lt.