

# 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.