



Vigna Marrucheto

Brunello di Montalcino DOCG

2018

VARIETA'

Sangiovese proveniente da tre parcelle del vigneto Marrucheto (10 ha.), impiantato nel 2009

DESCRIZIONE

L'inverno è stato ricco di precipitazioni, soprattutto piovose. La fase di ripresa vegetativa è avvenuta nei tempi consueti, con la germogliatura che si è sviluppata nella seconda metà del mese di aprile. A maggio si sono registrate molte piogge che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate 2018 è stata particolarmente umida e caratterizzata da frequenti precipitazioni, spesso a carattere di temporale. Settembre e ottobre sono stati, invece, mesi soleggiati, con temperature più alte della media stagionale e buone escursioni termiche.

Colore rosso rubino intenso, al naso è dolce e profumato. La complessità sensoriale si evidenzia nel profilo ricco e fruttato di note di prugna e ciliegia disidratata e sentori floreali di viola, che si evolvono in note speziate sul finale. Corpo pieno, con tannini setosi e ben integrati. Il finale armonico e bilanciato rende questo vino unico e con grande personalità.

Si accompagna a piatti di grandissima complessità, aromaticità e struttura, impreziositi da ingredienti di grande pregio; è ottimo anche degustato da solo come vino da meditazione.

NOTE TECNICHE



Suolo: zona caratterizzata da depositi di origine marina con ciottoli grossolani, ben arrotondati, di colore bruno chiaro, immersi in una matrice sabbiosa di colore giallastro, talvolta bruno-rossastro. Nella zona sono presenti anche zone ben delimitate con sabbie argillose di colore bruno-giallastro.



Sistema di allevamento: cordone speronato - alberello Banfi
Densità d'impianto: 4,167 cp/ha.
Resa per ettaro: 60 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (25-30°) in tini combinati in acciaio e rovere francese Horizon
Affinamento: in botti di rovere francese da 60 e 90 hl. per minimo 30 mesi



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2016



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l. - 1,5 l

BOTTIGLIE PRODOTTE:

- Formato 0,75: 12.933 bt
- Formato 1,5: 200 bt