



Vigna Marrucheto

Brunello di Montalcino DOCG

2019

VARIETA'

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

DESCRIZIONE

Il decorso stagionale dell'annata 2019 è stato caratterizzato da un freddo straordinario nei mesi di aprile e maggio che ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo, recuperato successivamente, grazie a un periodo, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito poi, la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci hanno donato vini di grande struttura e sapidità.

Colore rosso rubino intenso, al naso è potente e ricco, mostrando grande freschezza e vitalità. La complessità sensoriale si evidenzia nel profilo ricco e fruttato di note di frutti rossi come mora e ciliegia matura che si combinano con sentori mediterranei di carruba e fichi. Sul finale emergono note speziate di pepe banco e alloro. Il corpo è pieno, i 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 - 3l

BOTTIGLIE PRODOTTE
18.000