



NOTE DELL'ANNATA

L'inverno è stato caratterizzato da un meteo mite con abbondanti piogge in febbraio; il germogliamento è stato regolare nella prima settimana di aprile. La fioritura è avvenuta nell'ultima settimana di maggio con un tempo soleggiato, perfetto per una buona allegagione. L'estate è stata tendenzialmente mite, senza eccessivi picchi di calore e con qualche pioggia. La maturazione si è svolta in modo lento e costante, anche grazie alle notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte nei giorni precedenti alla vendemmia che hanno favorito una pressoché perfetta maturazione delle uve.

NOTE DI GIOVANNI NERI

EQUILIBRIO E GIOVINEZZA.

Consueto rosso vivo molto giovane. Al naso grande equilibrio tra piccoli frutti rossi e spezie, seguiti da note di cioccolata. Al palato si comprende immediatamente la grandezza della 2016: grande equilibrio di ogni componente, perfetta maturazione dei tannini e ottima acidità. Tutti fattori che danno un piacere immediato e lasciano immaginare una grande capacità di invecchiamento.

ANNATA

2016

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale, prima settimana di Ottobre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

43 mesi in botte - 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

30,4

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve prima e, dopo la sgrappolatura, con selettore ottico. Segue fermentazione spontanea senza l'uso di lieviti aggiunti e macerazione coadiuvata da frequenti follature. Il tutto avviene in tini troncoconici in acciaio a temperatura controllata per 25 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

5,8

LOTTI DI PRODUZIONE

620

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°