

Brunello di Montalcino TENUTA NUOVA



NOTE DI GIOVANNI NERI

POTENZA CONTROLLATA.

Rosso giovanissimo e profondo. Olfatto di grande intensità aromatica; le note di frutta rossa, in particolare ciliegia, si sposano alla perfezione con la consueta balsamicità del Tenuta Nuova. Al palato è senza fine: ricco, profondo, avvolgente e con un'estrema purezza del frutto. Seguono la sapidità e l'acidità che si fondono magistralmente a dei tannini scalpitanti e vibranti. Il finale lascia presagire una vita molto lunga per questa grandissima annata.

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.

ANNATA

2016

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Brunello di Montalcino DOCG

VARIETÀ DELLE UVE

100% Sangiovese

VENDEMMIA

Manuale a metà Settembre

PERIODO D'INVECCHIAMENTO

37 mesi in botte - 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5°

ESTRATTO SECCO (g/lt)

32,5

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 24 giorni.

ACIDITÀ TOTALE

6,1

LOTTI DI PRODUZIONE

420

TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)

16 - 17°