



E' il vino di punta dell'azienda, ottenuto dalla vinificazione delle uve migliori provenienti dalla nostra vigna simbolo: Vigna gli Angeli che per prima è stata piantata al colombaio nel 1976. La resa naturale delle uve è bassissima e l'ulteriore severa selezione fa sì che si ricavano 40/50 quintali per ettaro. Il risultato è un vino stremamente complesso, sia nei profumi dove prevalgono note speziate e di tabacco, sia nella tessitura tannica davvero unica. Il vino viene prodotto solo nelle grandi annate ed è adatto al lunghissimo invecchiamento?



Classificazione	Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva
Annata	2018
Collocazione dei vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	25 anni
Cure colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli per pianta (40/50 Qli/ha), raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C) macroossigenazione e macerazione (15) giorni, 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento con inverter in camera sterile
Tenore alcolico	14,50%
Acidità totale	5,90
Estratto secco totale	31,40
Polifenoli	3.600
Invecchiamento	5 anni, di cui 4 in botti di legno di rovere di Slavonia da 50 Hl
Affinamento in bottiglia	12 mesi prima dell'immissione in commercio
Produzione totale	3.775 bottiglie da 0,75 lt - 100 magnum
Potenziale d'invecchiamento	Oltre 20 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 gr
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
Sapore	Asciutto, caldo, vellutato, armonico, di grande struttura e persistenza
Profumo	Etereo dalle sfumature di mammola, viola e giaggiolo, ricorda gli umili frutti del sottobosco, note di timo, lavanda e spezie nobili

Abbinamento gastronomico

Carni rosse preferibilmente cacciagione. Modo di servirlo: Tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente almeno 24 ore prima, stapparla due ore prima e servirlo decantato in caraffa

