



*Questa vigna si aggrappa letteralmente ai pendii tra due colline che vanno dalla vecchia cava di marmo fino al paese di Castelnuovo, al riparo dal vento. I pochi grappoli d'uva prodotti da queste viti eroiche sono estremamente ricchi di zuccheri così come di polifenoli ed estratti. Il vino di proveniente da questo vigneto è caldo e vellutato, di grande carattere e pienezza ma soprattutto di straordinaria concentrazione.*



|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classificazione             | Brunello di Montalcino D.O.C.G.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Annata                      | 2019                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Collocazione dei vigneti    | Collina: 270-320 metri                                                                                                                                                                                                                                             |
| Varietà delle uve           | 100% Sangiovese Grosso (Brunello)                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma di allevamento        | Cordone speronato                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Età media delle viti        | 20 anni                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cure colturali              | Potatura severa, produzione limitata a soli pochi grappoli per pianta (50ql/ha), raccolti a mano e selezione dei grappoli e degli acini sui tavoli di cernita                                                                                                      |
| Vinificazione               | Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C) macrossigenazione e macerazione (15) giorni, 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento con inverter in camera sterile                                                        |
| Tenore alcolico             | 14,50%                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Invecchiamento              | Minimo 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di varie capacità: 50 e 100 HL                                                                                                                                                                                       |
| Affinamento in bottiglia    | 8 mesi prima del rilascio in commercio                                                                                                                                                                                                                             |
| Produzione totale           | 6320 bottiglie                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Potenziale d'invecchiamento | Oltre 20 anni                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tipo di bottiglia           | Bordolese da 600 gr                                                                                                                                                                                                                                                |
| Colore                      | Rosso rubino intenso tendente al granato                                                                                                                                                                                                                           |
| Profumo                     | Pietrisco, viole appassite, ribes nero, erbe balsamiche e cuoio consumato                                                                                                                                                                                          |
| Sapore                      | Ricco e soave, e poi improvvisamente snello ed equilibrato, ma sempre potente, con sentori di bacche rosse e nere che penetrano in profondità. Note minerali leggermente salate, liquirizia e more permangono incredibilmente a lungo sotto un'aria di fiori viola |

**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

