

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNETO MANACHIARA DOCG

TIPOLOGIA:
CRU DI BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:
VIGNETO MANACHIARA SITUATO
NEL COMUNE DI MONTALCINO
CON ESPOSIZIONE SUD-EST
A CIRCA 300 M S.L.M.

VITIGNO:
SANGIOVESE 100%

COMPOSIZIONE DEL SUOLO:
SABBIE RICCHE DI QUARZI E
ARGILLE PLIOCENICHE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
CORDONE SPERONATO CON 4.500
CEPPI/HA.

VENDEMMIA:
MANUALE IN CASSETTA NELLA
TERZA SETTIMANA DI SETTEMBRE
CON ACCURATA SELEZIONE DELLE
UVE MIGLIORI

VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO:
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE
PER ALMENO 22 GIORNI A
TEMPERATURA CONTROLLATA
DI 28/30°C.

MATURAZIONE PER 18 MESI IN
BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE
(ALLIER), SEGUITI DA 12 MESI
IN BOTTI GRANDI DI ROVERE
DI SLAVONIA. SUCCESSIVO
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER
2 ANNI

FORMATO:
0,75 / 1,5 LT / 3 LT
CASSA LEGNO

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:**
COLORE ROSSO RUBINO INTENSO,
PROFONDO CON LIEVI RIFLESSI
GRANATI. PROFUMI PULITI,
INTENSI E COMPLESSI, CON
NOTE DI FRUTTA MATURA,
ACCOMPAGNATE DA NOTE
FLOREALI, IMPREZIOSITE DA
UNA DELICATA COMPONENTE
SPEZIATA. AL PALATO PRESENTA
UN ATTACCO MORBIDO CHE
PROSEGUE CON UN'EVOLUZIONE
DECISA, SUPPORTATA DA UNA
GIUSTA ACIDITÀ. DOTATO DI
GRANDE STRUTTURA SUPPORTATA
DA TANNINI MORBIDI, DOLCI E
AVVOLGENTI CON UN'ELEVATA
PERSISTENZA. NOTEVOLE
POSSIBILITÀ D'INVECCHIAMENTO

TYPE:
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
CRU

PRODUCTION AREA:
MANACHIARA VINEYARD LOCATED
IN THE MUNICIPALITY OF
MONTALCINO WITH A SOUTH-EAST
EXPOSURE AT APPROXIMATELY
300 M A.S.L.

GRAPE VARIETY:
100% SANGIOVESE

SOIL COMPOSITION:
SANDS RICH IN QUARTZ AND
PLIOCENE CLAYS

TRAINING SYSTEM:
SPURRED CORDON WITH 4,500
PLANTS/HA.

HARVEST:
MANUAL IN CASES IN THE FIRST
HALF OF OCTOBER WITH CAREFUL
SELECTION OF THE FINEST
GRAPES

WINE-MAKING AND AGING:
FERMENTATION AND MACERATION
FOR AT LEAST 22 DAYS AT A
CONTROLLED TEMPERATURE OF
28/30°C. MATURATION FOR 18
MONTHS IN FRENCH OAK
BARRIQUES (ALLIER), FOLLOWED
BY 12 MONTHS IN LARGE
SLAVONIAN OAK BARRELS.
SUBSEQUENT AGING IN BOTTLES
FOR 2 YEARS

SIZE:
0,75 / 1,5 / 3 LT
WOOD BOX

**SENSORY
CHARACTERISTICS:**
INTENSE, DEEP RUBY RED
COLOUR WITH SLIGHT GARNET
HIGHLIGHTS. CLEAN, INTENSE AND
COMPLEX AROMAS WITH HINTS
OF RIPE FRUIT, ACCOMPANIED
BY FLORAL NOTES, ENHANCED
WITH A DELICATE SPICY
COMPONENT. ON THE PALATE
IT SHOWS A MELLOW FIRST
IMPACT, CONTINUING WITH A
STEADY EVOLUTION, SUPPORTED
BY THE RIGHT DEGREE OF
ACIDITY. GREAT STRUCTURE,
SUPPLE, SWEET AND ENVELOPING
TANNINS, VERY GOOD LENGTH. AN
EXCELLENT WINE TO LAY DOWN

