

VAL DI SUGA

VIGNA SPUNTALI

Brunello di Montalcino 2018

PAESAGGIO

Sul versante sud-ovest, circondato da macchia mediterranea ed ulivi centenari, con un clima tipicamente mediterraneo, asciutto, soleggiato e ben ventilato, chiaramente influenzato dalla vicinanza del mare

VIGNETO

15 ha vitati, ad un'altitudine di 300 mt. Slm su un terreno composto da sabbie da degradazione di pietra forte

VITICOLTURA

mediterranea, a media densità di impianto (5000 ceppi/ha), con allevamento a doppio guyot

VENDEMMIA

Per micro zone con selezione manuale dei grappoli in cassette. La raccolta avviene solo nelle prime ore del giorno

PIGIATURA

Diraspatura e selezione ottica

FERMENTAZIONE

Ad acino intero, di 12-15 gg a 20-30°C con estrazione soffice

MACERAZIONE

Post-fermentativa di 15 – 20 gg a 30°C

MATURAZIONE

In barrique di rovere francese da 300 l per 6 mesi, seguiti da 18 mesi in botti di rovere austriaco da 25 hl e 3 mesi in cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 – 15 mesi



Stile

Mediterraneo, complesso, rotondo e speziato

Note organolettiche

VISTA

Rosso granato

PROFUMI

Macchia mediterranea, fiori di ginestra, frutta agrumata e candita, spezie tabacco e cioccolato

TANNINI

Voluminoso e leggero con tannini dolci di medio livello, un carattere iodato e un finale lungo e profondo



Potenziale di affinamento

20-30 anni



Perfetto da bere

9-12 anni per apprezzarne la dolcezza
20-30 anni per apprezzare l'evoluzione terziaria

Come evolve

Evoluzione ossidativa, con prevalenza della componente speziata e di tabacco e cioccolato

Ideale con

Piccione, fagiano, quaglia, pecorino a media stagionatura