

VAL DI SUGA

# VIGNA DEL LAGO

Brunello di Montalcino 2018

## PAESAGGIO

Versante nord-ovest, tratteggiato da lunghe file di cipressi e caratterizzato dalla presenza del lago, che mitiga leggermente il clima continentale, contraddistinto da inverni rigidi ed estati molto calde

## VIGNETO

18 ha, ad un'altitudine di 280 mt. su terreno argilloso

## VITICOLTURA

Continentale, ad alta densità di impianto (7500 ceppi/ha), con allevamento a doppio cordone speronato. Attenta gestione della chioma con sfogliature, diradamenti e cimature

## VENDEMMIA

Per micro zone, manuale in cassette

## PIGIATURA

Diraspatura e selezione ottica

## FERMENTAZIONE

8-12 gg a 20-28°C con estrazione soffice

## MACERAZIONE

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

## MATURAZIONE

In botti ovali di rovere di Slavonia da 40 hl per 24 mesi, seguiti da 6 mesi in cemento

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

9- 12 mesi



### Stile

Fine, leggero, elegante e sapido

### Note organolettiche

#### VISTA

Rubino scarico, ma brillante

#### PROFUMI

Ginger, ciliegia, buccia di arancia, chinotto, fiori secchi

#### TANNINI

Equilibrato con tannini setosi e delicati ed un finale leggermente salato



### Potenziale di affinamento

15-25 anni



### Perfetto da bere

12-15 anni

### Come evolve

Evidenziando note agrumate e di fiori secchi

### Ideale con

Formaggi stagionati e carni bianche