

Nato nel 1988 da un esperimento del signor "Birba" Sergio Rossi che decide di provare ad invecchiare in barrique il Brunello, il risultato è un vino decisamente affascinante piacevolissimo e robusto allo stesso tempo e dal vincente rapporto qualità-prezzo.



Classificazione	Toscana IGT Sangiovese
Annata	2023
Collocazione dei vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	30 anni
Cure colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli per pianta, raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su banco di cernita
Vinificazione	Criomacerazione prefermentativa, macerazione sulle bucce per circa 15 giorni, fermentazione a temperatura controllata (30°C) in tini di acciaio, 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento a caduta in camera sterile
Tenore alcolico	14,50%
Acidità totale	5,55
Estratto secco totale	29,00
Polifenoli	2.800
Invecchiamento	8-12 mesi in barriques di rovere Francese Allier-Vosge 1/3 nuove, di media tostatura
Affinamento	In bottiglia per 7 mesi prima dell’immissione in commercio
Produzione media annua	6.000 bottiglie
Potenziale d'invecchiamento	Oltre 10 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 gr
Colore	Rubino, molto intenso
Sapore	Asciutto, armonico, rotondo, vellutato
Profumo	Fruttato, fine, etereo, note di vaniglia e fragola



Abbinamento gastronomico	Arrosti e grigliate di carni rosse. Tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente per 24 ore, servirlo dopo averlo decantato in caraffa
Classificazione	???
Uvaggio	???
Periodo di vendemmia	???
Forma di allevamento	???
Densità di impianto	???
Composizione del terreno	???
Esposizione delle vigne	???
Elevazione	???
Età media delle piante	???
Vendemmia	???
Periodo di vendemmia	???
Gradazione alcolica	???
Acidità	???
Note di degustazione	???
Classificazione	???
Uvaggio	???
Periodo di vendemmia	???
Forma di allevamento	???
Densità di impianto	???