



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 2020

Collocazione dei vigneti

Collina: 350 metri

Varietà delle uve 100% Sangiovese Grosso (Brunello)

Forma di allevamento

Cordone speronato

Età media delle viti 25 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 Criomacerazione prefermentativa, 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 da 50

HL

Affinamento in

bottiglia

8 mesi prima del rilascio in commercio

Produzione totale 6.450 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