

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	2021
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