

Brunello di Montalcino 2010

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Un vino che nasce dalla bellezza del paesaggio a Podere Casisano, circondato da boschi secolari, a 480 metri di altitudine, sulle colline a sud-est di Montalcino.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo tradizionale con macerazione sulle bucce per 25 giorni circa.
Maturazione di 3 anni in botti di rovere di Slavonia con capacità massima di 60 hl.
Affinamento in bottiglia minimo di 6 mesi.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore rubino profondo e tendente al granato, si apre all'olfatto con un'elegante e fresca complessità delle note fruttate e speziate tipiche del Sangiovese. Molto piacevole l'armonia gustativa con la grande struttura che si accompagna a tannini vellutati e a una lunga persistenza.

UVE

Sangiovese Grosso 100%

PROVENIENZA

Da 9 ha di vigneti dedicati esclusivamente alla produzione di Brunello, allevati a cordone speronato con esposizione sud-est; su terreno misto ricco di scheletro e galestro.

ALCOL

14% by vol.

BOTTIGLIA

750 ml

www.casisano.it



PROFILO ANNATA 2010 5 STELLE

L'annata 2010 sarà ricordata a Montalcino per un ritardo nell'avvio del germogliamento a causa di temperature primaverili al di sotto della media e per le frequenti piogge che hanno caratterizzato questo periodo, situazione che ha favorito poi un forte sviluppo vegetativo e che ha provocato anche qualche problema in fase di allegagione dei fiori, con una conseguente leggera riduzione della produzione, calcolabile intorno al 10%.

La fase estiva è stata contrassegnata da situazioni di tempo bello e stabile, con soltanto qualche pioggia nel mese di agosto, che ha mitigato la calura e favorito un certo recupero delle fasi fenologiche, anche se l'inizio dell'invaitura si è avuto comunque con circa dieci giorni di ritardo rispetto alla media dell'ultimo decennio.

Ma il Sangiovese dimostra tutte le sue capacità di ripresa se durante la fase di maturazione dei grappoli le condizioni meteorologiche permangono favorevoli, così come si è verificato quest'anno, permettendo lo sviluppo armonico della maturità fenolica e zuccherina.

I vini ottenuti in questa vendemmia - iniziata comunque con ritardi che sono andati da un minimo di 8 ad un massimo di 14 giorni - manifestano quindi caratteristiche straordinarie per il Sangiovese, sia sotto il profilo organolettico, sia sotto quello dei parametri compositivi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto per accompagnare piatti importanti di cacciagione, selvaggina da pelo, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.