

Brunello di Montalcino 2010



Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vitigni: Sangiovese 100%

Il territorio: Montalcino

Collocazione geografica: San Polo e Montluc – 9 ettari circa

Altitudine: 450 m s.l.m.

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Tipologia di terreno: Ricco di calcio ed argille

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Anno di impianto: 1990-2000

Densità di impianto: 4.000 – 7.000 viti/Ha

Resa: 34 hl/Ha

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette da 17 kg effettuata durante la prima settimana di Ottobre.

Vinificazione: Pigiatura soffice delle uve preceduta da attenta selezione degli acini

Fermentazione: In vasche di cemento

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata della fermentazione: 20/22 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta in tonneau da 500 litri

Affinamento: 24 mesi in tonneau di rovere francese, parte nuovi parte di secondo passaggio, a tostatura media. Lungo affinamento bottiglia prima della messa in commercio.

Dati analitici

Grado alcolico: 14,40% Vol

Acidità totale: 5,7 g/l

Zuccheri residui: 1,00 g/l

Estratto secco: 30 g/l

SO₂ libera: 25,00 mg/l

SO₂ totale: 85,00 mg/l

pH: 3,5

Caratteristiche dell'annata

Nell'annata 2010, la prima fase di sviluppo vegetativo, è stata contrassegnata da molte piogge, che si sono protratte fino a metà giugno, e da temperature primaverili leggermente al di sotto della media. La fase successiva, a partire dall'ultima decade di giugno, è stata invece molto asciutta e calda. Le piogge sono tornate soltanto all'inizio di settembre. Il mese di settembre è stato caratterizzato da buone temperature diurne e da notti piuttosto fresche, che hanno generato un'escursione termica giorno-notte ideale per la maturazione. Le fasi dello sviluppo vegetativo sono risultate piuttosto ritardate e lente, ma costanti e continue e, a partire dall'ultima decade di agosto, la maturazione dell'uva si è evoluta in maniera ottimale. I vini ottenuti in questa vendemmia presentano caratteristiche straordinarie per il Sangiovese, sia sotto il profilo organolettico, sia sotto quello dei parametri compositivi, che, oltre ad una gradazione alcolica di ottimo livello, presentano valori di polifenoli totali, di antociani e di estratto molto elevati e raramente riscontrabili in questo vitigno. Giudizio annata *****

Note degustative

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido e brillante. Al naso esprime i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, leggera vaniglia e confettura composita seguiti da sottili note di caffè intenso, persistente, ampio ed etereo. È un vino caldo in bocca, di trama densa e corposa. Il finale è lungo, con tannini ben definiti. Il Brunello di San Polo, grazie alle caratteristiche dei terreni da cui proviene, sopporta lunghi invecchiamenti e migliora con l'affinamento in bottiglia.

Gastronomia

L'eleganza e il corpo armonico del vino consentono abbinamenti con piatti molto strutturati quali carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Ottimo con formaggi quali tome stagionate, Parmigiano reggiano e pecorino toscano.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°C-20°C in bicchieri dalla forma ampia, per poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso. Stappare un paio di ore prima.

