

## BRUNELLO di MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA **2011** ★★★★★

### ANDAMENTO STAGIONALE

Le fasi vegetative della vite si sono sviluppate molto presto: infatti c'è stato un anticipo di circa quindici giorni rispetto alla media registrata sul territorio, causato da elevate temperature registrate in quel periodo. Già agli inizi di aprile le viti hanno germogliato, fase questa che normalmente avviene a partire dalla seconda decade dello stesso mese. I mesi primaverili di maggio e giugno sono stati molto piovosi, con dei brevi periodi - di una settimana, dieci giorni - molto caldi e soleggiati. Questo ha permesso che le successive fasi di evoluzione della vite rimanessero anticipate fino al mese di luglio. Anche durante il mese di luglio ci sono state numerose giornate piovose, che hanno contribuito a mantenere i vigneti in ottimo stato vegetativo. Con il mese di agosto - particolarmente nella seconda fase - c'è stato un deciso rialzo termico, che ha portato a un riequilibrio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate, con conseguente influenza sulle uve, le cui gradazioni zuccherine che sono salite molto e con tendenza all'appassimento. Le uve Sangiovese per il Brunello di Montalcino e il Rosso di Montalcino sono state raccolte in un periodo molto lungo tra la metà di settembre e la prima decade di ottobre.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Molti parametri analitici sono di livello elevato, particolarmente per la carica polifenolica, determinante per l'affinamento dei vini. Elevata la gradazione alcolica, moderata l'acidità. I vini hanno buon corpo e concentrazione, buona la capacità di affinamento.

