

Brunello di Montalcino 2015

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.

www.casisano.it



ANNATA 2015

Inverno scarsamente piovoso, non ci sono state gelate e neppure presenza di neve. Primavera caratterizzata da piogge nella media ed estate calda con scarse precipitazioni. L'Autunno ha visto alternarsi le piogge a giorni di bel tempo ed ottime escursioni termiche. Le uve raccolte hanno subito manifestato una notevole complessità in aromi, ed eleganza dei tannini. Di notevole importanza è stata l'acidità naturale, al di sopra delle medie. Un'annata di altissimo e raro livello qualitativo.

ALCOL

14% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

BOTTIGLIA

750 ml
1,5 Litri