


CANTINA DI
MONTALCINO



BRUNELLO Di MONTALCINO

cantinadimontalcino.it

BRUNELLO DI MONTALCINO 2019

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA

2019

CLIMA

L'annata 2019 è da considerarsi senza alcun dubbio una delle migliori mai realizzate, addirittura migliore della 2016. Il clima è stato estremamente regolare, con la prima metà dell'anno piuttosto rigida e umida, le piogge primaverili hanno permesso di creare importanti riserve idriche nel terreno, utilissime per affrontare un'estate moderatamente calda, senza particolari picchi di calore prolungati nel tempo e con precipitazioni ridotte. Il mese di settembre ha visto temperature miti e significative escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questo andamento climatico ha permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve. Ogni fase vegetativa della vite ha fornito alla pianta quanto necessario: umidità, freschezza, luce, calore, gradiente termico e ventilazione arrivando al momento della vendemmia con uve succose e ricche di tannini. I vini prodotti da queste uve eccezionali riportano dati analitici equilibrati e ottimali sia per gli antociani che per i polifenoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia è iniziata la terza settimana di settembre e si è conclusa ai primi di ottobre. L'arrivo delle uve in cantina è sempre un momento di grande importanza. Le uve controllate e selezionate, dopo una diraspatura e pigiatura soffice, sono trasferite in serbatoi di acciaio inox per la prima fermentazione e la macerazione. Rimontaggi brevi e frequenti per circa 25/30 giorni, a T controllata 24 °C, facilitano l'estrazione di antociani e polifenoli. Alla svinatura segue la seconda fermentazione (malolattica), al termine della quale il vino è trasferito in botti di rovere di Slavonia da 55 ettolitri, per iniziare la maturazione in legno per almeno 24 mesi. Terminata la vita di cantina il vino si avvia all'ultima fase di affinamento in bottiglia, per almeno 4 mesi, ad una temperatura di 16 °C - 18 °C. Capacità di invecchiamento di oltre 10/15 anni. Grado alcolico 14 % Vol.

ANALISI SENSORIALE

Colore: rosso rubino brillante. Aromi di frutti di bosco e ciliegie nere, insieme a note di prugna, funghi, corteccia e legno. Corpo da medio a pieno, con tannini solidi e levigati e un finale lungo e intenso. Strutturato e completo. In fase evolutiva, ancor più ricco e morbido in tre-cinque anni.

ABBINAMENTI

Piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. È consigliabile servire il vino ad una temperatura di circa 18 °C.

DATI STORICI

Cantina di Montalcino si trova a circa 35 km da Siena, proprio davanti al poggio dell'omonimo borgo senese, immersa tra prati, ulivi e gli splendidi vigneti della Val di Cava. Cantina di Montalcino rientra fra le 14 cantine vinicole di design/d'autore nel territorio della Toscana, nel 2000 entra a far parte del circuito di Toscana Wine Architecture. Un progetto architettonico unico, che si presenta imponente e moderno e che richiama tradizioni, forme e percezioni legate agli storici processi di produzione dei vini di Brunello di Montalcino. Fondata nel 1970 da un piccolo gruppo di produttori locali, come l'unica cantina cooperativa del territorio, negli ultimi anni inizia un percorso di ristrutturazione e modernizzazione fino ad abbandonare il profilo sociale e diventare proprietà del gruppo Prosit. Oggi è una Cantina di vinificazione alla quale conferiscono le uve circa di 40 produttori locali, provenienti da tutti e 4 i quadranti del Comune di Montalcino, diversi per caratteristiche pedoclimatiche, garantendo così la massima qualità del prodotto, per un totale di 90 ettari di vigneti dedicati alla produzione di Sangiovese. La Cantina ad oggi offre al mercato i vini Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino e una Riserva.

RICONOSCIMENTI

