



BRUNELLO Di MONTALCINO

4Q RISERVA

cantinadimontalcino.it



4Q BRUNELLO RISERVA 2018

CLASSIFICAZIONE

ANNATA

DOCG

2018

CLIMA

L'andamento climatico dell'annata 2018 ha visto un inizio di stagione reso difficile da gelate tardive, recuperato con una primavera mite e piovosa. In maggio piogge frequenti e buone temperature hanno permesso una buona fase vegetativa, seguita da un'estate con temperature nelle medie stagionali. La vendemmia si è svolta regolarmente a partire dalla seconda metà di settembre, con uve ben mature e sane dal punto di vista fitosanitario.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è stata effettuata a mano e le uve arrivate in cantina dopo un accurato controllo sono state diraspate e pigiate delicatamente. La fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 25/30 gg a temperatura controllato 24 ° C. Una volta svinato il prodotto continua la fermentazione malolattica in acciaio. Finita la seconda fermentazione il vino viene trasferito in botti di rovere da 5500 litri per almeno due anni. Durante questo periodo vengono selezionate le partite migliori che diventeranno Brunello Riserva. Terminato l'affinamento di cantina il vino viene imbottigliato e può essere venduto dopo sei mesi.

ANALISI SENSORIALE

ABBINAMENTI

Limpido, brillante rosso rubino, dai ricchi profumi di frutta scura come mora e mirtillo, in particolare amarena e note balsamiche speziate. Vino dal sorso caldo e pieno, di grande struttura, complesso, elegante, intenso e persistente. Vino per le grandi occasioni, accompagna arrosti misti, carni brasate, selvaggina, formaggi saporiti e stagionati. Si consiglia una temperatura di servizio 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



