

CAPRILI®



AdAlberto Brunello di Montalcino DOP 2019

Denominazione: Brunello di Montalcino
DOCG/DOP menzione «Riserva»

Vitigno: 100 % Sangiovese grosso.

Terreni: franco-argillosi, con una buona presenza di scheletro.

Altimetria: 320 m slm

Vigneti: vigna Madre impiantata nel 1965.

Sistema di allevamento: capovolto toscano.

Annata: l'annata 2019 sarà ricordata sicuramente per abbondanza e per l'alta qualità di tutte le uve che avevamo in vigna. Fino al 2019 c'erano solo l'annata 1990 e l'annata 2006 con una qualità di tutte le uve altissima. Uve sane e arrivate alla perfetta maturazione tra la seconda e la terza settimana di settembre e una stagione di crescita e maturazione soleggiata intervallata da regolari piogge.



Vinificazione: La fermentazione avviene in maniera naturale senza aggiunta di lieviti, a temperatura controllata non superiore ai 26° - 28°C MAX. Macerazione della durata di 10 giorni in vasche d'acciaio.

Invecchiamento: 30 mesi in rovere di Slavonia da 40 HL.

Note di degustazione: rosso rubino intenso con riflessi granati, erbe balsamiche e liquirizia al naso sprigionano tutta l'espressività del Sangiovese. Grande persistenza in bocca per un vino dotato di una grande struttura come solo il nostro AdAlberto sa essere.

Bottiglie prodotte: 5.000 – 750 mL / 90 – 1,5 L, 12 – 3 L, 5 – 5 L

Parametri analitici

Alcol	15,26 % vol.
Acidità totale	5,60 g/L
Acidità volatile	0,60 g/L
Estratto secco	29,6 g/L
pH	3,45