

CAPRILI®



Brunello di Montalcino DOCG 2021

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Varietà: 100 % Sangiovese grosso.

Terreni: argille con ottima presenza di pietre.

Altitudine: 320-340 m slm

Età dei vigneti: da 40 a 15 anni

Forma di allevamento: Cordone

L'annata: Annata segnata da una gelata primaverile che ha ridotto le rese e posticipato il ciclo vegetativo. L'estate è stata una delle più secche degli ultimi trent'anni, con temperature elevate ma buona escursione termica. Vendemmia breve e precoce, con uve sane e particolarmente concentrate.



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 botti grandi di rovere di Slavonia da 30, 40 e 60 HL.

Note di degustazione: Colore rubino intenso con riflessi granati. Profumi di frutto scuro, viola, lavanda e leggere note speziate. Tannino definito ma fine; acidità viva che esalta la mineralità del terroir. Vino di grande personalità e struttura.

Bottles produced: 48.600 – 750 mL / 300 – 1,5 L.

Parametri analitici

Alcol	14,43 % vol.
Acidità totale	6,04 g/L
Acidità volatile	0,59 g/L
Estratto secco	29,2 g/L
pH	3,36