



BRUNELLO DI MONTALCINO “ROSILDO” 2015

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Vigneti: versante Nord-Est della collina di Montalcino nell'areale del Canalicchio, a 300 mt di altitudine.



Terreno: forte componente argillosa, ricco di elementi nutritivi quali Magnesio, Potassio, Boro e Manganese.



Vitigno: Sangiovese, con accurata selezione delle uve nella Vigna della Creta.



Sistema di allevamento: cordone speronato con 4.000 ceppi/ha.



Sostenibilità: sovesci per migliorare la struttura del terreno, compostaggio con sarmenti di potatura per mantenere la fertilità del suolo, confusione sessuale per la prevenzione della Tignoletta.



Vinificazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e délestage, seguiti da una lunga macerazione sulle bucce.



Affinamento: 36 mesi in botte di rovere francese da 10 hl, seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.



Vista: colore rosso rubino intenso tendente al granato.



Olfatto: fruttato, speziato e minerale, con note di liquirizia; molto intenso, complesso e fine.



Gusto: di grande struttura ed eleganza, con tannini vellutati, armonico e molto persistente.



Temperatura di servizio: 18-20 °C



Abbinamento: piatti strutturati e compositi a base di carni rosse e selvaggina, accompagnate da funghi e tartufi. Grande vino da meditazione.



Prima annata: 2015



Formati: 0,75 l - 1,5 l - 3 l

BRUNELLO DI MONTALCINO “ROSILDO” 2015

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Note annata

Frutto di un andamento climatico perfetto, è stata una vendemmia eccellente, sia per qualità che per quantità. La primavera piovosa ha permesso alle viti di incamerare la giusta scorta idrica con cui affrontare senza stress le alte temperature estive. Le piogge, seppur scarse, di fine luglio e agosto hanno dato un sostegno in più. Un settembre con escursioni termiche marcate ha favorito lo sviluppo di profumi estremamente eleganti. Un'annata da ricordare.