



BRUNELLO DI MONTALCINO “ROSILDO” 2016

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” 2016

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Note annata

Un inverno tiepido e soprattutto un aprile quasi estivo hanno prodotto un anticipo di 15 giorni dello sviluppo vegetativo delle viti, proseguendo poi con un clima fresco e una buona piovosità a maggio e giugno, che ha reidratato il terreno e ristabilito i giusti tempi.

L'estate, invece, è stata caratterizzata da un caldo equilibrato ma non eccessivo, seguita da un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte nella prima quindicina di settembre che ha favorito il rapido incremento della maturazione ed il conseguente raggiungimento di una buona gradazione zuccherina delle uve, ricche in acidità colore e profumi, facendo iniziare la vendemmia nel tardo settembre. Una grande annata, dal fascino particolare.