



# BRUNELLO DI MONTALCINO “ROSILDO” 2019

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” 2019

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

---



### Note annata

Dopo un clima invernale relativamente mite e poco piovoso, maggio ha fatto registrare un abbassamento delle temperature con abbondanti precipitazioni che, se da una parte hanno rallentato il ciclo vegetativo, dall'altra hanno riequilibrato il terreno. Un'estate calda e siccitosa, ma senza eccessivi picchi di calore, ha consentito il recupero dei tempi e preservato l'apparato fogliare che è rimasto intatto ed efficiente, grazie anche alle riserve idriche accumulate. Un settembre con temperature miti e marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve. La vendemmia, posticipata ad inizio ottobre, è stata ottima sia per qualità che per quantità.