PODERE
CASISANO
MONTALCINO · TOSCANA

Colombaiolo
Brunello di Montalcino Riserva 2019

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Da un'unica parcella dei vigneti di Casisano, tra le più alte e vocate posizioni collinari a sud-est di Montalcino, il Colombaiolo unisce struttura, eleganza e armonia.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Dal colore rubino intenso e profondo, con delicate sfumature che virano al granato, si distingue per un bouquet complesso e raffinato. Le note olfattive uniscono armoniosamente il frutto a sentori di spezie dolci, frutto di un lungo affinamento. Al palato rivela austerità, con tannini maturi e setosi, perfettamente bilanciati tra una struttura importante e un'eleganza innata. Il finale è fresco e ben armonizzato.

UVE

Sangiovese Grosso 100%

PROVENIENZA

Da uve selezionate dalla migliore parcella del Vigneto Colombaiolo, tra i più alti della denominazione. Impianto a cordone speronato con densità di 5.000 piante /ha, ricco di galestro con inserti di arenaria.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 28/30° C in tini di legno da 70 hl per 20-25 giorni, con rimontaggi giornalieri e lunghi délestages. Affinamento per 4 anni, di cui il primo anno in tonneaux di primo passaggio e i restanti 3 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 e 25 hl; infine sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La trama corposa ed elegante data dal lungo affinamento lo rendono ideale per accompagnare piatti di struttura come carni rosse, brasati, selvaggina da piuma e da pelo, meglio se accompagnati da funghi o tartufi. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.

www.casisano.it

ANNATA 2019 ★★★★★

Inverno con temperature leggermente sopra alla media degli ultimi anni.
Il germogliamento è avvenuto nei tempi consueti, ma l'andamento stagionale della primavera ha portato ad un rallentamento vegetativo di circa due settimane. In estate non si sono registrati eventi piovosi di rilievo e le temperature sono state nelle medie consuete, con massime tra i 30 C° ed i 35 C°. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.
La pioggia della prima settimana di settembre ha permesso, oltre a posticipare i tempi della raccolta, un contenimento del tenore alcolico delle uve. Le uve Sangiovese si sono presentate per la vendemmia nella prima settimana di Ottobre in ottimale stato fitosanitario. Il Brunello prodotto ha caratteristiche di eleganza e finezza, con tannini equilibrati, profumi ben definiti e spiccati aromi primari.

ALCOL	ZUCCHERI
14% by vol.	0,8 g/L

ACIDITÀ TOTALE

6,25 g/L

ESTRATTO SECCO

30,8 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

BOTTIGLIA

750 ml
1,5 Litri