PODERE
CASISANO
MONTALCINO TOSCANA

Colombaiolo
Brunello di Montalcino Riserva 2020

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 profondo, il Brunello di Montalcino Riserva 2020 presenta un bouquet ampio e stratificato, in cui il frutto maturo si intreccia con note di spezie dolci, tabacco e leggere sfumature balsamiche. Al palato è intenso e avvolgente, con tannini setosi e perfettamente integrati che sostengono una struttura importante ma elegante. Il sorso è profondo, armonico e persistente, con un finale lungo che ne evidenzia complessità e grande capacità di invecchiamento.

UVE

Sangiovese Grosso100%

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 2020

L'annata 2020 si distingue per equilibrio e armonia, grazie a un ciclo vegetativo regolare e a una maturazione lenta e progressiva. Le adeguate riserve idriche e le temperature moderate hanno preservato freschezza e integrità aromatica, mentre le piogge di inizio settembre hanno favorito una maturità fenolica completa. La Riserva 2020 nasce da una rigorosa selezione delle migliori uve e si esprime con profondità, eleganza e precisione, interpretando l'annata in una chiave di grande longevità.

ALCOL

14% by vol.

ZUCCHERI

0,7 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5,76 g/L

ESTRATTO SECCO

31,5 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

BOTTIGLIA

750 ml
1,5 Litri