

## Brunello di Montalcino 2010

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Un vino che nasce dalla bellezza del paesaggio a Podere Casisano, circondato da boschi secolari, a 480 metri di altitudine, sulle colline a sud-est di Montalcino.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore rubino profondo e tendente al granato, si apre all'olfatto con un'elegante e fresca complessità delle note fruttate e speziate tipiche del Sangiovese.

Molto piacevole l'armonia gustativa con la grande struttura che si accompagna a tannini vellutati e a una lunga persistenza.

### UVE

Sangiovese Grosso 100%

### PROVENIENZA

Da 9 ha di vigneti dedicati esclusivamente alla produzione di Brunello, allevati a cordone speronato con esposizione sud-est; su terreno misto ricco di scheletro e galestro.

### ALCOL

14% by vol.

### BOTTIGLIA

750 ml

### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Metodo tradizionale con macerazione sulle bucce per 25 giorni circa. Maturazione di 3 anni in botti di rovere di Slavonia con capacità massima di 60 hl. Affinamento in bottiglia minimo di 6 mesi.

[www.casisano.it](http://www.casisano.it)



### ANNATA 2010 ★★★★★

*L'annata 2010 sarà ricordata a Montalcino per un ritardo nell'avvio del germogliamento a causa di temperature primaverili al di sotto della media e per le frequenti piogge che hanno caratterizzato questo periodo, situazione che ha favorito poi un forte sviluppo vegetativo e che ha provocato anche qualche problema in fase di allegagione dei fiori, con una conseguente leggera riduzione della produzione, calcolabile intorno al 10%.*

*La fase estiva è stata contrassegnata da situazioni di tempo bello e stabile, con soltanto qualche pioggia nel mese di agosto, che ha mitigato la calura e favorito un certo recupero delle fasi fenologiche, anche se l'inizio dell'inviatura si è avuto comunque con circa dieci giorni di ritardo rispetto alla media dell'ultimo decennio.*

*Ma il Sangiovese dimostra tutte le sue capacità di ripresa se durante la fase di maturazione dei grappoli le condizioni meteorologiche permangono favorevoli, così come si è verificato quest'anno, permettendo lo sviluppo armonico della maturità fenolica e zuccherina.*

*I vini ottenuti in questa vendemmia - iniziata comunque con ritardi che sono andati da un minimo di 8 ad un massimo di 14 giorni - manifestano quindi caratteristiche straordinarie per il Sangiovese, sia sotto il profilo organolettico, sia sotto quello dei parametri compositivi.*

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto per accompagnare piatti importanti di cacciagione, selvaggina da pelo, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.