

## Brunello di Montalcino 2011

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.

### 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 2011 ★★★★★

*Le fasi vegetative della vite si sono sviluppate molto presto, già agli inizi di aprile le viti hanno germogliato. I mesi primaverili di maggio e giugno sono stati molto piovosi, con dei brevi periodi molto caldi e soleggiati. Questo ha permesso che le successive fasi di evoluzione della vite rimanessero anticipate fino al mese di luglio. Con il mese di agosto c'è stato un deciso rialzo termico, che ha portato a un riequilibrio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate. Le uve sono state raccolte in un periodo molto lungo tra la metà di settembre e la prima decade di ottobre. Il vino ha un buon corpo e concentrazione, con ottima la capacità di affinamento.*

### ALCOL

14% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

### BOTTIGLIA

750 ml  
1,5 Litri