

## Brunello di Montalcino 2016

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 intenso, si apre all'olfatto con un'elegante complessità con profumi caratteristici di frutta rossa fresca e note speziate.

Molto piacevole l'armonia gustativa, presenta infatti una grande struttura tannica ed un ottimo quadro acido; ottima e lunga persistenza aromatica sia al naso che in bocca, con spiccate caratteristiche di eleganza e mineralità. Elementi di una longevità straordinaria.

### 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.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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



### ANNATA 2016 ★★★★★

*L'inizio del 2016 ha visto la ripresa delle precipitazioni, ma assenza quasi completa di neve. La primavera è stata caratterizzata temperature nella media e da piogge, che si sono diradate dalla metà del mese di giugno, la cui ultima decade portò giornate molto soleggiate e con una buona ventilazione. Questo andamento stagionale ha portato le piante ad un ottimo equilibrio vegetativo. L'estate è trascorsa con piogge scarse e buone escursioni termiche, soprattutto fra agosto e settembre. Queste condizioni, abbinate ad una buona ventilazione, hanno permesso una raccolta di uve sane e con caratteristiche organolettiche importanti. La vendemmia si è conclusa a metà di ottobre, beneficiando di lunghi periodi secchi e ben ventilati. Le uve raccolte hanno così manifestato una notevole complessità in aromi, tannini eleganti ed ottima acidità naturale. Caratteristiche che hanno dato da subito la percezione di un'annata di livello qualitativo altissimo.*

### ALCOL

14% by vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### BOTTIGLIA

750 ml  
1,5 Litri

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

