



PODERE  
**CASISANO**<sup>®</sup>  
MONTALCINO · TOSCANA

## Brunello di Montalcino 2018

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.

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



### ANNATA 2018 ★★★★★

*Inverno caratterizzato da precipitazioni medie e un po' di neve, che hanno compensato la notevole carenza d'acqua. L'anno è iniziato con temperature al di sopra della media stagionale.*

*Le frequenti e abbondanti precipitazioni nel mese di maggio, accompagnate da temperature elevate, hanno consentito uno sviluppo vegetativo ottimale; la fioritura è iniziata alla fine del mese.*

*Grazie alla notevole umidità accumulata nel terreno, i vigneti hanno saputo resistere alle alte temperature di giugno e luglio.*

*L'allegagione è stata completata in tutta la zona entro la metà di giugno. C'è stato un leggero ritardo nell'inviatura, iniziata nella seconda metà di luglio. Le scarse precipitazioni sulle uve hanno garantito una buona maturazione a settembre.*

*Il peso medio degli acini è stato medio-alto e i vini prodotti sono più eleganti e raffinati, con tannini ben equilibrati, aromi primari evidenti e sentori netti.*

### ALCOL                      ZUCCHERI

14% by vol.                      0,7 g/L

### ACIDITÀ TOTALE

5,81 g/L

### ESTRATTO SECCO

29,9 g/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### BOTTIGLIA

750 ml

1,5 Litri