



PODERE

**CASISANO®**

MONTALCINO · TOSCANA

## Brunello di Montalcino 2019

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 2019 ★★★★★

*Inverno con temperature leggermente sopra alla media degli ultimi anni.*

*Il germogliamento è avvenuto nei tempi consueti, ma l'andamento stagionale della primavera ha portato ad un rallentamento vegetativo di circa due settimane. In estate non si sono registrati eventi piovosi di rilievo e le temperature sono state nelle medie consuete, con massime tra i 30 °C ed i 35 °C. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto intatto ed efficiente.*

*Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.*

*La pioggia della prima settimana di settembre ha permesso, oltre a posticipare i tempi della raccolta, un contenimento del tenore alcolico delle uve. Le uve Sangiovese si sono presentate per la vendemmia nella prima settimana di Ottobre in ottimale stato fitosanitario. Il Brunello prodotto ha caratteristiche di eleganza e finezza, con tannini equilibrati, profumi ben definiti e spiccati aromi primari.*

**ALCOL**                      **ZUCCHERI**  
14% by vol.                      1,2 g/L

**ACIDITÀ TOTALE**  
6,29 g/L

**ESTRATTO SECCO**  
29,6 g/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C

**BOTTIGLIA**  
750 ml  
1,5 Litri