

Colombaiolo Brunello di Montalcino Riserva 2015

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Da un'unica parcella dei vigneti di Podere Casisano, tra le più alte e vocate posizioni collinari a sud-est di Montalcino, il Colombaiolo unisce struttura, eleganza e armonia.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rubino intenso e profondo con sfumature tendenti al granato, è complesso e fine nelle note olfattive che integrano il frutto alle spezie dolci date dal lungo affinamento.

Al palato è austero, con tannini maturi e vellutati nell'equilibrio tra grande struttura ed eleganza. Finale fresco e armonico.

UVE

Sangiovese Grosso 100%

PROVENIENZA

Da uve selezionate dalla migliore parcella del Vigneto Colombaiolo, tra i più alti della denominazione. Impianto a cordone speronato con densità di 5.000 piante /ha, ricco di galestro con inserti di arenaria.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 28/30° C in tini di legno da 70 hl per 20-25 giorni, con rimontaggi giornalieri e lunghi délestages.

Affinamento per 4 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 e 25 hl seguito dalla sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

www.casisano.it



ANNATA 2015 ★★★★★

Inverno scarsamente piovoso, non ci sono state gelate e neppure presenza di neve.

Primavera caratterizzata da piogge nella media ed estate calda con scarse precipitazioni.

L'Autunno ha visto alternarsi le piogge a giorni di bel tempo ed ottime escursioni termiche.

Le uve raccolte hanno subito manifestato una notevole complessità in aromi, ed eleganza dei tannini.

Di notevole importanza è stata l'acidità naturale, al di sopra delle medie.

Un'annata di altissimo e raro livello qualitativo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La trama corposa ed elegante data dal lungo affinamento lo rendono ideale per accompagnare piatti di struttura come carni rosse, brasati, selvaggina da piuma e da pelo, meglio se accompagnati da funghi o tartufi. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.

ALCOL

14% by vol.

ZUCCHERI

1,41 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5,79 g/L

ESTRATTO SECCO

28,80 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

BOTTIGLIA

750 ml

1,5 Litri