PODERE
CASISANO
MONTALCINO · TOSCANA

Colombaiolo
Brunello di Montalcino Riserva 2016

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, di cui il primo anno in tonneaux di primo passaggio e i restanti 3 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 e 25 hl; infine sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

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.

www.casisano.it

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 portato 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.

ZUCCHERI
1,3 g/L

ACIDITÀ TOTALE
6,4 g/L

ESTRATTO SECCO
33,0 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

BOTTIGLIA
750 ml
1,5 Litri