



PODERE

CASISANO[®]
MONTALCINO · TOSCANA

Colombaiolo Brunello di Montalcino Riserva 2017

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 tonneau 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 2017 ★★★★★

Inverno piovoso e con temperature nella media. Primavera fresca mite, con un significativo abbassamento della temperatura nella seconda metà di Aprile e pioggia scarsa anche nel periodo estivo, le notti fresche di luglio hanno compensato in parte la carenza idrica.

La pioggia arriva i primi di settembre, che combinata a temperature mite, permette di evitare il rischio di una maturazione finale delle uve troppo accelerata, permettendo una fissazione degli antociani e degli aromi graduale, ma soprattutto equilibrata.

Ottobre soleggiato ha creato le condizioni ideali per la raccolta delle uve, che hanno manifestato una notevole complessità in aromi, tannini eleganti ed ottima acidità naturale.

ALCOL

14% by vol.

ZUCCHERI

1,7 g/L

ACIDITÀ TOTALE

6,5 g/L

ESTRATTO SECCO

34,1 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

BOTTIGLIA

750 ml

1,5 Litri