



FAMIGLIA
Cotarella

LE MACIOCHE BRUNELLO DI MONTALCINO 2021

UVAGGIO:

SANGIOVESE GROSSO 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

MONTALCINO

SUPERFICIE VIGNETO:

3,5 HECTARES

ALTITUDINE:

450 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

RICCO DI SCHELETRO E CALCARE,
POCO FERTILE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

DENSITA' IMPIANTO:

3.000 per ha

RACCOLTA:

MANUALE



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

PRODUZIONE PER ETTARO:

70 QUINTALI

ETA' MEDIA DELLE VITI:

OLTRE 25 ANNI

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

FINE DI SETTEMBRE, PRIMI DI OTTOBRE

INVECCHIAMENTO:

24 MESI IN BOTTI OVALI

AFFINAMENTO:

12 MESI IN BOTTIGLIA

ALCOL SVOLTO:

14,70%

ACIDITA' TOTALE:

5,30 GR/L

ESTRATTO SECCO:

29 GR/L

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La raccolta è avvenuta manualmente, con conferimento rapido delle uve in cantina per preservarne integrità e fragranza. Dopo la diraspatura, gli acini sono stati sottoposti a un passaggio di cernita particolarmente rigoroso, così da vinificare esclusivamente la componente più sana e qualitativa. La fermentazione alcolica è stata quindi condotta a temperatura controllata, con una gestione delle estrazioni orientata più alla precisione e alla tessitura del tannino che alla semplice potenza. Terminata la fase fermentativa, il vino è passato all'affinamento per 24 mesi in botti ovali da 30 hl di rovere francese firmate Grenier (Borgogna), scelta che ha favorito integrazione, verticalità e rispetto dell'espressione varietale e territoriale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso e luminoso. Naso nitido su frutti rossi croccanti e violetta, con sfumature di agrume rosso e tabacco dolce. Al palato è teso e profondo, con frutto preciso, tannino fitto ma fine e un'acidità vibrante che accompagna un finale lungo, sapido e armonico.