

COTARELLA



TENUTA LE MACIOCHE
TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

UVAGGIO:

SANGIOVESE GROSSO 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

MONTALCINO

SUPERFICIE VIGNETO:

3,5 HA

ALTITUDINE VIGNETO:

450 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA DI TERRENO:

RICCO DI SCHELETRO E CALCARE, POCO
FERTILE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

GUYOT

DENSITÀ IMPIANTO:

3.000 PER HA



BRUNELLO DI
MONTALCINO
DOCG

RACCOLTA:

MANUALE

PRODUZIONE PER ETTARO:

70 QUINTALI

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

OLTRE 25 ANNI

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

PRIMA SETTIMANA DI OTTOBRE

INVECCHIAMENTO:

30 MESI IN BOTTI OVALI

AFFINAMENTO:

12 MESI IN BOTTIGLIA

ALCOL SVOLTO:

14,30 %

ACIDITÀ TOTALE:

5,7 GR/LT

ESTRATTO SECCO:

28,5 GR/LT

IL VINO

Rosso rubino rubino chiaro, brillante. Ribes rosso, salvia e cuoio. Complessità multistrato data dalla sottile nota di pane tostato e leggera noce moscata. Finale minerale, lungo e sapido. Il vino si distingue per un nucleo di frutta rossa pura con tensione. Potente ed elegante allo stesso tempo.

IL VIGNETO

L'età delle viti e l'utilizzo del guyot come metodo di potatura garantiscono un perfetto equilibrio nella maturazione. L'esposizione sud/sud est abbinata all'altitudine di 450m s.l.m. favorisce una maturazione lunga e bilanciata. La composizione del terreno particolarmente ricco di galestro stimola un drenaggio idrico ideale senza privare le piante delle riserve necessarie per un ciclo vegetativo equilibrato.