COTARELLA

TENUTA LE MACIOCHE
TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO 2019

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

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

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:
14,15 %

ACIDITÀ TOTALE:
5,65 GR/LT

ESTRATTO SECCO:
28,1 GR/LT

IL VINO

Vino dal colore rosso vivace e brillante. All'olfatto si percepiscono note di sottobosco, di fiori secchi, poi sensazioni fruttate di prugna e in fine sentori dolci di legno, perfettamente in equilibrio con il vino. Al gusto è molto diretto, teso, saporito e speziato. Chiude con forte carattere r tannino presente, ma piacevole.

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.