

COTARELLA



TENUTA LE MACIOCHE
TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO 2020

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:

FINE SETTEMBRE, PRIMI DI OTTOBRE

INVECCHIAMENTO:

24 MESI IN BOTTI OVALI

AFFINAMENTO:

12 MESI IN BOTTIGLIA

ALCOL SVOLTO:

14,20%

ACIDITÀ TOTALE:

5,35 GR/LT

ESTRATTO SECCO:

28,80 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 e 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.