

COTARELLA



TENUTA LE MACIOCHE
TOSCANA
BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA 2019

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:

60 QUINTALI

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

OLTRE 25 ANNI

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

ULTIMA SETTIMANA DI
SETTEMBRE

INVECCHIAMENTO:

24 MESI IN BOTTI OVALI

AFFINAMENTO:

12 MESI IN BOTTIGLIA

ALCOL SVOLTO:

14,20 %

ACIDITÀ TOTALE:

5,40 GR/LT

ESTRATTO SECCO:

28,7 GR/LT

IL VINO

Rosso rubino intenso. Naso complesso ampio e generoso con aromi di ribes, cuoio, salvia e un tocco di chiodo di garofano. In bocca dimostra grande complessità supportata da una acidità spiccata ma in grande sintonia con la struttura. Il finale è intenso e minerale. Un vino che si contraddistingue per un particolare connubio tra potenza e finezza.

IL VIGNETO

Le uve utilizzate per la riserva provengono da una specifica parcella del vigneto più alto della tenuta. Il micro clima garantisce un'ottima maturazione donando allo stesso tempo complessità e completezza in termini di polifenoli, acidità e contenuto zuccherino.