



Amore e Magia - 2020

2020

Brunello di Montalcino



Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy

| | |
|-------------------------------------|--|
| Denominazione | Brunello di Montalcino |
| Vitigno | 100% Sangiovese |
| Annata | 2020 |
| Primo anno di produzione | 2008 prodotto come Rosso di Montalcino e dal 2015 come Brunello di Montalcino |
| Alcol | 14,5% |
| Numero di bottiglie prodotte | 13.000 |

| | |
|---|---|
| Sistema di allevamento e densità | Cordone speronato, 6600 piante per ettaro |
| Suolo | Marna calcarea di origine oceanica |
| Resa per ettaro | 25 quintali |
| Raccolta | Manuale durante la prima settimana di settembre |
| Lieviti | Indigeni |
| Solforosa Totale | 35 mg/l |
| Vinificazione | Fermentazione e macerazione per 20-25 giorni in tini di legno aperti. Inizialmente l'80% della fermentazione è accompagnata da rimontaggi aperti. Mentre la parte finale della fermentazione avviene a cappello sommerso (piemontesina). |
| Affinamento | 36 mesi in botti grandi di rovere, seguiti da 2 mesi in vasche di cemento |
| Note di degustazione | Un vino compatto e allo stesso tempo slanciato e ricco di una spiccata mineralità proveniente dalla marna bianca, regina dei suoli della zona sud est di Montalcino. Al naso si apre un ricco ventaglio di aromi ben armonici, che spaziano da agrumi rossi a erbe tipicamente mediterranee. Il sorso è ricco, succoso e dinamico, intrigante e divertente, un vino che sicuramente svelerà col tempo parti sempre più interessanti della sua personalità. |
| Disponibilità | 0,75 l 1,5 l |

