



Cielo d'Ulisse - 2020

2020

Brunello di Montalcino DOCG



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 DOCG

Vitigno 100% Sangiovese

Annata 2020

Primo anno di produzione 2012

Alcol 14,5%

Numero di bottiglie prodotte 16.000

Sistema di allevamento e densità	Cordone speronato con 4.800 piante per ettaro
Suolo	Suoli alluvionali profondi dalla tessitura tendente ad una lieve dominanza di limo e sabbia. Scheletro molto eterogeneo con detriti calcarei che vanno dal galestro all'alberese.
Resa per ettaro	35 quintali
Raccolta	Manuale all'inizio di Settembre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	38 mg/l
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 20 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 di invecchiamento in botti di rovere e 2 mesi nelle vasche di cemento
Note di degustazione	Cielo d'Ulisse 2020 è un vino che esprime in tutto e per tutto territorialità e riconoscibilità dell'annata, fondendo perfettamente le due cose, creando un'armonia molto godibile di carattere e gusto. Proveniente dalle nostre vigne ad ovest, avvolte dalla fresca foresta che le circonda, la succulenza spiccata del frutto si sposa perfettamente con l'avvolgenza dei tannini. Un'annata non troppo generosa in quantità, ma sicuramente accattivante, intrigante e godibile, con un'interessantissima prospettiva di invecchiamento.
Disponibilità	0,75 l 1,5 l

