



# Amore e Magia - 2019

## 2019

### 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*

<b>Denominazione</b>	<b>Brunello di Montalcino</b>
<b>Vitigno</b>	<b>100% Sangiovese</b>
<b>Annata</b>	<b>2019</b>
<b>Primo anno di produzione</b>	<b>2008 as Rosso di Montalcino from 2015 as Brunello di Montalcino</b>
<b>Alcol</b>	<b>14,5%</b>
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	<b>13.000</b>

<b>Sistema di allevamento e densità</b>	<b>Cordone speronato, 6600 piante per ettaro</b>
<b>Suolo</b>	<b>Marna calcarea di origine oceanica</b>
<b>Resa per ettaro</b>	<b>25 quintali</b>
<b>Raccolta</b>	<b>Manuale durante la prima settimana di settembre</b>
<b>Lieviti</b>	<b>Indigeni</b>
<b>Solforosa Totale</b>	<b>35 mg/l</b>
<b>Vinificazione</b>	<b>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).</b>
<b>Affinamento</b>	<b>24 mesi in botti grandi di rovere, seguiti da 18 mesi in vasche di cemento</b>
<b>Note di degustazione</b>	<b>Un rosso rubino intenso, più ricco rispetto ai vini provenienti da altri nostri vigneti. Al naso si esprime come una sinfonia di aromi che vanno dall'odore intenso di arancia rossa e viola alla fresca nota balsamica di erbe aromatiche. L'espressione di questo vigneto è caratterizzata da una texture più cremosa e setosa unita ad una divertente e vibrante salinità. I vini provenienti da quest'annata sono sicuramente ricchi e mediterranei,</b>
<b>Disponibilità</b>	<b>0,75 l</b>

