



Cielo d'Ulisse - 2019

2019

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 2019

Primo anno di produzione 2012

Alcol 13,5%

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	30 mesi di invecchiamento in botti di rovere e 12 mesi nelle vasche di cemento
Note di degustazione	Un vino profondo ma allo stesso tempo trasparente. Il gusto è complesso con una progressione di diversi sentori di fiori e frutti, che nascondono un'anima salmastra. I nostri vigneti sul versante ovest, sono circondati da un'oasi forestale e dal fiume Ombrone, pertanto riescono ad adattarsi bene alle annate calde, offrendo un vino che ha mantenuto una bella dinamicità e leggerezza senza eccessi di dolcezza. La struttura e la texture del vino ci fanno sperare in un alto potenziale d'affinamento.
Disponibilità	0,75L

