



## Az. Agr. Podere Giardino

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOC – VENDEMMIA 2006

<b>Zona di produzione:</b>	S. Angelo in Colle – Montalcino (SI) Terreni di collina ad altitudine di mt. 350 s.l.m. esposti a Sud.
<b>Vitigno:</b>	Sangiovese, cloni selezionati dal produttore in vecchi vigneti di Montalcino.
<b>L'annata:</b>	Inverno piovoso senza freddi intensi. Un lieve ritardo del germogliamento è stato pienamente recuperato nel corso dell'estate. Piogge intense primaverili hanno permesso di superare senza stress il periodo estivo, la maturazione delle uve è stata quindi completa ed equilibrata, da grande annata.
<b>Vendemmia:</b>	Accuratissima selezione in vigneto dei grappoli migliori, vite per vite. I grappoli sono scelti perché sani, più maturi, meglio esposti e tramite analisi sensoriale degli acini d'uva. La resa è stata di Qli. 65 per ettaro.
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione naturale sulle bucce per 15-18 giorni senza controllo delle temperature in vasca di piccole dimensioni; fermentazione malolattica in legno. L'unico intervento di stabilizzazione effettuato è la filtrazione con cellulosa.
<b>Invecchiamento:</b>	2 anni in legno di rovere francese e affinamento in bottiglia per oltre 18 mesi.

### ANALISI E GIUDIZIO

<b>Grado alcolico:</b>	14 % vol.
<b>Acidità totale:</b>	6,0 g/l
<b>Estratto:</b>	28,5 g/l
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo:</b>	Fruttato con lieve boiset, speziato, note di frutti rossi maturi
<b>Sapore:</b>	Ben strutturato, pieno e persistente. Equilibrato dal lungo affinamento in vetro.

