

VAL DI SUGA

VIGNA DEL LAGO

Brunello di Montalcino 2018

PAESAGGIO

Versante nord-ovest, tratteggiato da lunghe file di cipressi e caratterizzato dalla presenza del lago, che mitiga leggermente il clima continentale, contraddistinto da inverni rigidi ed estati molto calde

VIGNETO

18 ha, ad un'altitudine di 280 mt. su terreno argilloso

VITICOLTURA

Continentale, ad alta densità di impianto (7500 ceppi/ha), con allevamento a doppio cordone speronato. Attenta gestione della chioma con sfogliature, diradamenti e cimature

VENDEMMIA

Per micro zone, manuale in cassette

PIGIATURA

Diraspatura e selezione ottica

FERMENTAZIONE

8-12 gg a 20-28°C con estrazione soffice

MACERAZIONE

Post-fermentativa di 15 – 20 gg a 30°C

MATURAZIONE

In botti ovali di rovere di Slavonia da 40 hl per 24 mesi, seguiti da 6 mesi in cemento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

9- 12 mesi



Stile

Fine, leggero, elegante e sapido

Note organolettiche

VISTA

Rubino scarico, ma brillante

PROFUMI

Ginger, ciliegia, buccia di arancia, chinotto, fiori secchi

TANNINI

Equilibrato con tannini setosi e delicati ed un finale leggermente salato



Potenziale di affinamento

15-25 anni



Perfetto da bere

12-15 anni

Come evolve

Evidenziando note agrumate e di fiori secchi

Ideale con

Formaggi stagionati e carni bianche