



CASTELLI MARTINOZZI



Brunello Di Montalcino

Nome: Brunello di Montalcino

Classificazione: DOCG

Tipo di vino: Rosso

Vitigno: Sangiovese

Ubicazione dei terreni: Montalcino – Villa Santa Restituta

Esposizione: Sud – Sud/Ovest

Altitudine: Da 400 a 480 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Costituito principalmente da elementi di silicati e calcare con presenza di minerali. Struttura grossolana e presenza di scheletri (terreni sassosi).

Forma di allevamento: Cordone speronato / Gujot

Densità d'impianto: Circa 5000 ceppi/ha

Anno d'impianto: Età dei vigneti da 20 a 25 anni

Resa per ettaro: 50 q.li per ha.

Epoca vendemmia: Fine settembre – inizio ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Vinificazione: Macerazione prefermentativa di due giorni con rimestatori e fermentazione di 7-10 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio.

Invecchiamento: Minimo 36 mesi in botte di rovere francese.

Epoca di imbottigliamento: Luglio – settembre

Affinamento in bottiglia: Minimo 4 mesi

Tipo di bottiglia: Bordolese

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 18/20° C.

Colore: Rosso rubino tendente al granato, negli anni acquisisce una tonalità ambrata.

Aroma: Bouquet composito, intenso ed elegante con sentore di sottobosco e prevalenza di mammola e muschio.

Gusto: Il sapore è robusto, caldo, asciutto ma non troppo, gradevolmente tannico, vivace, armonico e persistente.

