

# DELLA GHERARDESCA

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - 2019

**SANGIOVESE 100%**

Vino prodotto da una attentissima selezione di uve dei viticoltori più virtuosi di Cantina di Montalcino in tiratura limitata, da vigneti situati nei quattro quadranti di Montalcino.

### VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia avviene tra gli ultimi giorni di settembre e i primi di ottobre. Le uve, una volta diraspate, vengono inoculate con lieviti selezionati e vinificate a temperatura controllata per circa 15/20 giorni, con bagnature del cappello per immersione, senza utilizzo di pompe. Terminata la fermentazione alcolica si procede alla svinatura.

La fermentazione malolattica è spontanea, senza utilizzo di batteri esogeni, sempre a temperatura controllata. Finita la fermentazione malolattica, al momento del travaso si esegue la prima solfitazione. Il vino è immesso nel legno (solo botti grandi da 50hl) indicativamente a fine novembre/inizio dicembre, in cui rimane per almeno ventiquattro mesi.

Non è sottoposto a chiarifica e viene leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso emergono profumi di viola, vaniglia, bourbon e geranio. In bocca è vellutato e suadente e sorretto da una succulenta nota acida. I tannini sono profondi e setosi, il finale è lungo e avvolgente.

**Grado alcolico: 14.00% Vol.**

# DELLA GHERARDESCA

