

D.O.C.G. ~ BRUNELLO MONTALCINO 2021

I VIGNETI:

I nostri vigneti sorgono nel cuore pulsante del **versante nord-est di Montalcino**, adagiati su colline che sfiorano i 320-340 metri sul livello del mare.

Qui, la **condizione biologica** si sposa con un'esposizione est-ovest e terreni a medio impasto donando al vino un colore vibrante, una struttura solida e una freschezza impeccabile. Durante la maturazione, le viti sono accarezzate dalle correnti fresche provenienti dagli Appennini, un microclima unico che preserva l'eleganza aromatica delle uve Sangiovese.

LA VENDEMMIA:

La raccolta dell'uva Sangiovese avviene **rigorosamente a mano**. Ogni grappolo viene scelto con cura e adagiato in piccole cassette per garantirne l'integrità assoluta: un gesto di rispetto verso la terra e la qualità del frutto.

IN CANTINA:

Dopo una meticolosa selezione e la diraspatura-pigiatura, la fermentazione del mosto avviene per gravità in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata.

La gestione termica e le lavorazioni mirate permettono di estrarre la massima ricchezza aromatica e vivacità cromatica, preservando l'anima giovane e fragrante del Sangiovese.

AFFINAMENTO:

Dopo un breve passaggio in acciaio per fissarne la freschezza, il nostro Brunello riposa per **almeno 24 mesi in botti di rovere**.

Il percorso di maturazione si conclude con un **affinamento di almeno 4 mesi in bottiglia**.

Espressione pura di cloni selezionati di Sangiovese 100%, il nostro Brunello di Montalcino è un vino maturo ed elegante che distilla l'essenza di Montalcino in ogni sorso.

Il profilo aromatico è profondo e distintivo, con note di rabarbaro, china e ginepro, che si fondono a sentori di prugna, ciliegia e liquirizia. Al palato rivela un corpo medio-pieno e una freschezza vibrante, mantenendo un equilibrio impeccabile.

È un vino nobile, nato per evolvere nel tempo e svelare una complessità sempre più affascinante durante il suo lungo affinamento in bottiglia.

2021: Una annata che ha dato vita ad un vino "fragrante", "definito" e "verticale".

(Fonte: Brunello Forma)

THE VINEYARDS:

Our vineyards rise in the beating heart of **Montalcino's northeast slope**, nestled on hills reaching 320-340 meters above sea level. Here, **organic farming** meets an east-west exposure and medium-textured soils, giving the wine a vibrant color, solid structure, and impeccable freshness.

During ripening, the vines are caressed by cool breezes from the Apennines - a unique microclimate that preserves the aromatic elegance of the Sangiovese grapes.

HARVEST:

The harvest is carried out **strictly by hand**. Each cluster is carefully selected and placed in small crates to guarantee absolute integrity: a gesture of respect toward the land and the quality of the fruit.

IN THE CELLAR:

Following meticulous selection and de-stemming/crushing, the must undergoes gravity-fed fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Precise thermal management and targeted processing allow for the extraction of maximum aromatic richness and color vibrancy, while preserving the young and fragrant soul of the Sangiovese grape.

AGING:

Following a brief period in stainless steel to lock in its freshness and integrity, our Brunello rests for **at least 24 months in oak** barrels. This journey of maturation culminates with **at least 4 months of bottle refinement**.

A pure expression of 100% selected Sangiovese clones, our Brunello di Montalcino is a mature, elegant wine that distills the very essence of the region into every sip.

The aromatic profile is profound and distinctive, where notes of rhubarb, cinchona, and juniper meld with hints of plum, cherry, and licorice.

On the palate, it reveals a medium-to-full body and a vibrant freshness, maintaining impeccable balance. This is a noble wine, born to evolve over time and unveil an increasingly fascinating complexity throughout its long refinement in the bottle.

2021: A vintage that produced a 'fragrant', 'defined', and 'vertical' wine.

(Source: Brunello Forma)



ALCOOL: 14.50%
DRY EXTRACT: 34.2 G/L
TOTAL ACIDITY: 5.65