

D.O.C.G. ~ BRUNELLO MONTALCINO RISERVA 2019

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 VENDEMMI A:

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, 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 6 mesi in bottiglia**.

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 6 months of bottle refinement**.

Massima espressione del Sangiovese, il nostro Brunello di Montalcino Riserva nasce solo nelle annate migliori dalle vigne più vecchie. È un vino dal colore granato, robusto e profondo, capace di un'evoluzione straordinaria nel tempo.

Il bouquet spazia dalle more mature alla cannella e alla prugna nera, con tocchi minerali e speziati. Un capolavoro di struttura e persistenza che celebra la nobiltà di Montalcino.

The ultimate expression of Sangiovese, our Brunello di Montalcino Riserva is produced only in the finest vintages from our oldest vines.

A wine of deep garnet hue, it is robust and profound, capable of extraordinary evolution over time. The bouquet ranges from ripe blackberries to cinnamon and black plum, accented by mineral and spicy undertones.

A masterpiece of structure and persistence, it celebrates the very nobility of Montalcino.



ALCOOL: 14.50%
DRY EXTRACT: 34.2G/L
TOTAL ACIDITY: 5.42

91 pt. JAMES SUCKLING.COM

This is earthy with tile as well as fruit aromas reminiscent of blueberries and blackberries. The firm and chewy palate has tender dark-fruit character and a cedary finish. Better from 2026.

93 pt. WINECRITIC.COM

Deciso e di piacevole forma sensoriale mostra note di violetta selvatica, bacche di ginepro, sandalo, liquirizia e bergamotto. Corpo medio-pieno, tannini morbidi di ottima qualità ed un finale armonico ed essenziale. Meglio dal 2026.

93+ pt. vinous

Antonio Galloni

94 pt. JEB DUNNUCK