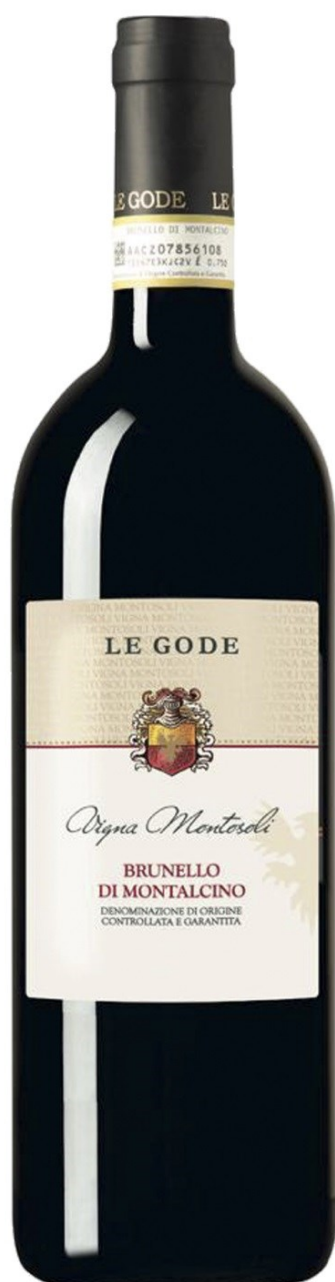


LE GODE



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 VIGNA MONTOSOLI



Caratteristiche del terreno: Galestri, argille siltose e marne, anche finemente fogliettate di colore variabile dal grigio scuro al marrone, intercalate da strati di calcari, vi si trovano anche intercalazioni di arenarie quarzose (Cretaceo).

Densità d'impianto: 4000 piante/ha.

Tecnica di vinificazione: metodo tradizionale, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura libera, ma mai sopra 37° gestita con rimontaggi giornalieri. Macerazione sulle bucce per 30/35 giorni.

Invecchiamento: Affinato in legno di Rovere di Slavonia per i primi 36 mesi, e un passaggio di circa 6 mesi in botticelle di Rovere Francese da Hl 7,50. Un passaggio in acciaio prima di essere messo in bottiglia circa 6/7 mesi prima del commercio.

Produzione: 2083 bordolesi da Lt 0,75 25
Magnum da Lt 1,50

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Colore rosso rubino intenso, con note giustamente mature

Profumo: Al profumo si evidenziano note di frutti rossi, tipo lampone e prugna matura con sviluppi tannici avvolgenti e persistenti

Sapore: La bocca è una progressione di sensazioni di note balsamiche, alternate a quelle di frutti rossi maturi. L'avvolgenza e la permanenza sono note che contraddistinguono i vini da lungo percorso.

