

LE GODE



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017



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: Da 4000 a 5000 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. Un passaggio in acciaio prima di essere messo in bottiglia circa 6/7 mesi prima del commercio.

Produzione: 6600 Bordolessi da 0,750

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Colore rosso rubino intenso, con note granate in evoluzione

Profumo: Profumi di frutti a bacca rossa accompagnati da sentori tannici equilibrati

Sapore: L'ingresso in bocca è ampio con un'avvolgente persistenza; progressivo, bocca piena e succosa.

