



CASTIGLIONE DEL BOSCO

## BRUNELLO DI MONTALCINO 2015

### Classificazione

Brunello di Montalcino DOCG

### La storia del vino

Il Brunello di Castiglione del Bosco nasce dall'unicità del vigneto Capanna, situato a nord-ovest di Montalcino. Le caratteristiche peculiari di questo vigneto, quali l'isolamento naturale, l'altitudine e il suolo, caratterizzato principalmente dalla presenza di scisti argillosi, trasferisce raffinata eleganza e grande personalità a questo prezioso vino.

### L'annata 2015 a Castiglione del Bosco

La 2015 è stata un'annata da manuale dal punto di vista climatico e per la grande qualità delle uve. Luglio e agosto sono stati caldi e asciutti e le riserve idriche del terreno, accumulate nella primavera, hanno ottimamente mitigato la calura, aprendo così le porte ad una annata eccezionale che ha visto nelle ottime escursioni termiche fra notte e giorno del mese di Settembre il completamento di maturità eccellenti.

Le settimane fresche che hanno anticipato la raccolta hanno portato ad una perfetta sintesi di aromi e ad una perfetta maturità tannica. Le uve alla raccolta erano sane e integre con grappoli piccoli e spargoli. Ottimi anche il contenuto zuccherino e le acidità.

La vendemmia delle uve destinate a Brunello di Montalcino è iniziata il 19 Settembre, in anticipo rispetto alle annate passate.

La varietà dei suoli e delle altitudini dei vigneti hanno consentito un'ottima integrazione di uve con caratteristiche diverse.

### Vinificazione e affinamento

La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata a 28° per 18 giorni. Il vino è poi passato in legno, dove è rimasto in affinamento per 24 mesi, parte in barrique e parte in botti da 30-50 hl in rovere francese, prima di essere imbottigliato.

### Note di degustazione dell'enologo

“Brunello 2015 è un vino di grande eleganza, con una texture fine. Ottima precisione olfattiva, dove spiccano note fruttate fragranti e fresche. Piacevolezza di bevuta dove calore alcolico e acidità si fondono in un grande equilibrio gustativo. Vino dalla grande longevità, destinato ad un lungo affinamento in bottiglia.”

*Cecilia Leoneschi, settembre 2019*

