



CASTIGLION DEL BOSCO

COLLEZIONE ZODIACO: GALLO 鸡 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2010

Collezione Zodiaco & L'Artista

Zodiaco è un vino di grande prestigio prende il nome da una piccolissima parcella di vigneto, selezionata da Castiglion del Bosco come una delle migliori di tutta la tenuta. Posto ad un'altitudine di 450 metri, il vigneto si trova su un terroir unico e con un'esposizione che gli permette di catturare appieno i raggi del sole durante tutta la giornata, soprattutto nelle ore del mattino. Ne risulta quindi un vino "di luce", dalla grande complessità ed eleganza.

L'etichetta è stata disegnata dall'artista Shao Fan (邵帆), tra i primi in Cina ad esplorare i confini tra arte visiva e design. Raffinatezza, integrità e persistenza rendono il Brunello Riserva 2010 Zodiac Rooster un vino di grande importanza a cui il famoso critico James Suckling ha dato 99 punti e che lui ha definito: "uno splendido Brunello, che esprime al meglio il carattere unico di questa grande annata".

Vigneto

<i>Denominazione:</i>	Brunello di Montalcino Riserva DOCG
<i>Vitigno:</i>	Sangiovese 100%
<i>Altitudine:</i>	450 metri s.l.m.
<i>Esposizione:</i>	Sud-ovest
<i>Terreno:</i>	Roccioso, forte presenza di Galestro
<i>Tipo di impianto:</i>	Guyot

Vinificazione

<i>Vendemmia:</i>	Seconda metà di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	La fermentazione è durata 18 giorni con una temperatura costante di 28°, cui è seguita una lunga macerazione sulle bucce.
<i>Invecchiamento:</i>	36 mesi in barrique di rovere francese, legno proveniente da piante di foreste selezionate che hanno un'età di 270/300 anni e 6 mesi in cemento non vetrificato.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14,5%
<i>Produzione totale:</i>	688 bottiglie numerate da 1,5 l e 8 bottiglie da 5 litri.

James Suckling: 99 punti

Note organolettiche

Aroma di bouquet complesso con un'evoluzione senza fine, rosso rubino brillante frutto di un'annata squisita. Inizia con una ricca miscela di prugna matura e ciliegia che alla fine si apre agli aromi terziari con note avvolgenti, speziate, balsamiche e minerali. La prosperità di tannini morbidi e intensi ben bilanciati con i componenti acidi e alcolici ricorda direttamente la perfetta maturazione delle uve durante la vendemmia. Vino con un'energia unica, adatto a invecchiamento lungo.

