



CASTIGLION DEL BOSCO

MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Riserva Millecento rappresenta la più alta espressione di Sangiovese di Castiglion del Bosco. Tra i vigneti più storici dell'azienda, impiantati nel 1998, abbiamo individuato gli otto migliori da cui, ogni anno, selezioniamo a mano le uve che vengono vendemmiate, vinificate e affinate separatamente. Eleganza, integrità e persistenza rendono il Millecento un vino straordinario e di grande importanza.



Denominazione:	Brunello di Montalcino Riserva DOCG
Uvaggio:	Sangiovese 100%
Data inizio raccolta:	Second half of October
Terreno:	Predominante presenza di Galestro
Altitudine:	400 metri s.l.m.
Allevamento:	Guyot
Densità:	5.000 piante / ha
Resa:	50 q / ha
Vinificazione:	In vasche inox con macerazione prolungate
Maturazione:	36 mesi in botti da 30 hl di rovere francese e 6 mesi in cemento non vetrificato
Produzione:	8.000 bottiglie nei formati 0,750/ 1,5/ 3,0 and 5,0 l

ANNATA 2011

Note sulla vendemmia: Il 2011 si è distinto per un anticipo di circa 15 giorni nella ripresa vegetativa dovuta alle temperature invernale superiori alla media. Maggio e giugno sono stati molto piovosi, con brevi periodi caldi e soleggiati, condizioni che hanno confermato l'anticipo anche delle fasi successive al germogliamento. L'inizio dell'estate, fresca e piovosa, ha mantenuto un ottimo stato idrico nei terreni, con viti in buon equilibrio ed apparati fogliari ben sviluppati, ma senza eccessi vegetativi. Le alte temperature di fine estate hanno rallentato l'accrescimento vegetativo, le uve hanno accumulato ottimi livelli di zuccheri. La vendemmia è stata lunga e frazionata, iniziata con un leggero anticipo rispetto alla media, terminata oltre la prima decade di ottobre per i Cru più alti

Gradazione alcolica: 14,5%