



CASTIGLION DEL BOSCO

## BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

### Classificazione

Brunello di Montalcino DOCG

### La storia del vino

Il Brunello di Castiglion 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 2016 a Castiglion del Bosco

Caratterizzata da un inverno e una primavera piuttosto miti con temperature minime più elevate della media. Questo ha portato ad un leggero anticipo nel germogliamento e una bella espressione vegetativa delle viti. L'estate è stata fresca e mite rallentando le maturazioni che si sono protratte lente e molto equilibrate. Tannini maturi, ricchezza in colore e buone acidità hanno quindi caratterizzato il Sangiovese di questa eccellente annata. La vendemmia è iniziata con un leggero anticipo ed è terminata però intorno alla metà di ottobre come spesso accade nelle grandi annate. Si registra un ottimo equilibrio nelle maturazioni del Sangiovese, questo dovrebbe portare a vini ricchi ma anche molto eleganti.

### 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 2016 è un vino di grande finezza ed eleganza. Complesso e ricco al naso, dove si colgono subito note di frutto rosso a bacca piccola, con dei sentori di erbe aromatiche, tra cui il timo e la foglia di alloro. In bocca si presenta fruttato, con note di prugna, il finale ha un'interessante nota acida che dona un notevole equilibrio al vino, elegante e persistente. Vino destinato a lungo invecchiamento.”

*Cecilia Leoneschi, ottobre 2020*

