



CASTIGLIONE DEL BOSCO

MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Classificazione

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

La storia del vino

Riserva Millecento rappresenta la più alta espressione di Sangiovese a Castiglione del Bosco. Tra i vigneti più storici dell'azienda, impiantati nel 1998, abbiamo individuato gli otto ettari 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.

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.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione è avvenuta in vasche d'acciaio, a temperatura controllata a 28° per 20-25 giorni con macerazioni prolungate. Il vino è poi passato in legno, dove è rimasto in affinamento per 36 mesi in botti da 30-50 hl in rovere francese. È seguito un periodo di affinamento in cemento non vetrificato prima dell'imbottigliamento.

Note di degustazione dell'enologo

“Eleganza, integrità e persistenza lo rendono un vino straordinario e di grande qualità. Il ricco bouquet olfattivo denota la finezza di questo Sangiovese, note di ciliegia, prugna ed erbe aromatiche con sentori di cuoio e cannella. Il finale è morbido, fine, ma persistente. Di copro, con tannini decisi ma levigati che rendono il finale elegante, morbido ma persistente.”

Cecilia Leoneschi, settembre 2020

