



CASTIGLION DEL BOSCO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

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 2017 a Castiglion del Bosco

L'estate calda e asciutta dell'annata 2017 ha sicuramente caratterizzato le maturazioni delle uve. Rispetto ad altre aree della denominazione Castiglion del Bosco si è contraddistinto ad inizio settembre con variegata pioggia. Questo ha mitigato la calura estiva e ha rallentato le maturazioni fenoliche soprattutto nella parte alta di Capanna. La mitigazione della calura estiva ha consentito anche di allontanare rischi di surmaturazione e ha mantenuto un buon livello acido. Come nel resto della denominazione anche a Castiglion del Bosco le vendemmie sono iniziate in anticipo rispetto alla media. Nonostante la produzione abbia subito una riduzione del 30%, la vendemmia 2017 è avvenuta all'insegna della qualità grazie alla grande selezione in vigna nelle singole parcelle.

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

“Prodotto in quantità limitata rispetto alla media il Brunello 2017 ha sicuramente beneficiato di un'attenta selezione nelle parcelle (incluso il vigneto Millecento). Il vino si presenta ampio all'olfatto. Mantiene note di frutti croccanti e fiori. In bocca risulta elegante, completo e sorretto da un'ottima acidità.”

Cecilia Leoneschi, ottobre 2021

