



CASTIGLION DEL BOSCO

MILLECENTO BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Classificazione

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

La storia del vino

Riserva Millecento rappresenta la più alta espressione di Sangiovese a Castiglion 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.

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 in vasche d'acciaio, a temperatura controllata a 28° per 20-25 giorni con macerazioni protratte per oltre un mese. 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

“La Riserva 2016 racchiude la potenza dell'annata, mitigata dalla grande eleganza grazie all'altitudine del vigneto. Complessità fine e bilanciata. Il pH del vino è contenuto. Questa caratteristica ha consentito al vino di mantenere quella freschezza acida che lo rende molto giovane, ma che lascia percepire nel finale tutta la sua straordinaria longevità. Note di roccia e grafite si uniscono a delicati sentori di viole e cedro. La bocca è esaltata dal grande equilibrio e da un'incredibile lunghezza di bevuta.”



Cecilia Leoneschi, ottobre 2021