



CASTIGLIONE DEL BOSCO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

Classificazione

Brunello di Montalcino DOCG

La storia del vino

Il Brunello di Castiglione 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 2018 a Castiglione del Bosco

L'annata 2018 è stata una sfida sia per l'uomo che per la vite. La primavera fresca e piovosa ha reso la vegetazione delle piante molto intensa. La coltivazione del verde ha richiesto molta attenzione e lavoro per permettere alla pianta di raggiungere l'equilibrio vegetativo. Queste condizioni climatiche sono proseguite nella prima parte dell'estate, caratterizzata da giornate fresche e piogge abbondanti. La fine dell'estate è stata calda e secca e questo ha permesso una buona maturazione, anche se leggermente anticipata rispetto al solito. Nella prima metà di settembre è iniziata la vendemmia nella zona di Gauggiolo, sul lato nord della tenuta. Le uve hanno mostrato un'ottima acidità e un contenuto zuccherino piuttosto basso, perfetto per i vini più freschi e vibranti. Le eccellenti espressioni varietali e i tannini molto maturi daranno vita a un Brunello molto riconoscibile, con uno stile chiaro e unico.

Vinificazione e affinamento

La fermentazione è avvenuta a temperatura controllata (28°C) per 18 giorni. L'invecchiamento è avvenuto in botti di rovere francese (30-50 hl) e barrique per 24 mesi. È poi proseguito con l'affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione dell'enologo

"Il Brunello 2018 esprime tutte le peculiarità della sfida dell'annata. Nel bicchiere il vino si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso è molto intenso e profondo, connotato dai sentori tipici della denominazione: piccoli frutti rossi maturi, note di liquirizia, con un finale speziato. Il sorso è complesso e ricco, con una elegante e rinfrescante, grazie ad un'ottima acidità".

Cecilia Leoneschi, ottobre 2022

