



CASTIGLIONE DEL BOSCO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2019

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 galestro composto da scisti argillosi che trasferiscono raffinata eleganza e grande personalità a questo prezioso vino.

L'ANNATA 2019 A CASTIGLIONE DEL BOSCO

L'annata 2019 è stata caratterizzata da inverno asciutto, con piogge al di sotto della media, che sono state poi ampiamente recuperate nella primavera, nel mese di maggio, fresco e piovoso. Rispetto alle annate precedenti, l'estate non ha avuto fretta di arrivare e quando il calore di luglio ha iniziato a fare capolino, il sole si faceva sentire, ma senza esagerazione. Le piogge sono tornate a fine agosto, seguite da un settembre fresco e ventilato che ha lasciato alle uve tutto il tempo necessario per una maturazione ottimale, con condizioni salutari perfette. La vendemmia, svolta esclusivamente a mano, è iniziata il 22 Settembre ed è terminata alle porte di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è lenta e naturale, senza ausilio di lieviti aggiunti. La macerazione prosegue oltre la fine della fermentazione consentendo il rilascio dalle bucce di componenti nobili. L'invecchiamento avviene principalmente in botti di rovere francese (30-50hl) per 24 mesi. Lungo affinamento in bottiglia prima del rilascio sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGA

"Il Brunello 2019 è una grande espressione di un'annata equilibrata. Alla vista il colore risulta limpido e vivace. Il naso intenso gioca su sentori floreali ed erbe aromatiche. In bocca il tannino si presenta equilibrato e ben integrato, dando vita a un vino piacevole con gradevoli punte di freschezza. Sul finale un retrogusto pulito e armonico."

Cecilia Leoneschi, ottobre 2023

