

TENUTA



CROCEDIMEZZO

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 1997 RISERVA

- SCHEDA TECNICA -

Abbiamo sempre considerato ogni singola bottiglia di qualunque annata del nostro Brunello di Montalcino un bene prezioso che ci rappresentava al meglio e tale da non necessitare di essere replicata in una "riserva". Con la vendemmia 1997, detta anche "del secolo", ci siamo resi subito conto che potevamo fare un'eccezione perciò abbiamo iniziato un affinamento in legno mirato a tale scopo, al fine di creare qualcosa di veramente unico da gustare ma anche da conservare per le occasioni più importanti della vita.

Prodotto in sole 2000 bottiglie, il Brunello di Montalcino 1997 Riserva, è stato affinato per 3 anni passando di 6 mesi in 6 mesi sempre in una botte di rovere di Slavonia nuova e ricevendo da esse il meglio di quanto potessero offrire. Nell'ulteriore anno di affinamento, previsto per la legge per la riserva, ha riposato per 6 mesi in Barriques da lt.225 in legno di Allier HT nuove e per 6 mesi in bottiglia.

Solo un vino di grande struttura ed equilibrio poteva affrontare un processo così arduo ed uscirne non solo vincitore ma esaltato magnificamente nelle sue componenti. I tannini ed i profumi, già così armonici e gradevolissimo, nobilitati da un comple-mentare anno di affinamento, trasmettono durante la degustazione sensazioni e percezioni che riescono a fare capire meglio le caratteristiche del nostro territorio ed, alle persone dotate di maggiore sensibilità, persino i profumo ed i colori della nostra collina.

Enotecnico	P.A. Roberto Nannetti
Enologo	Dr. Paolo Vagaggini
Uvaggio	100% Sangiovese Grosso, Resa per HA. Q.li 80
Vinificazione	in purezza, con uve scelte, a temperatura controllata per 22 giorni
Colore	rosso rubino molto intenso leggermente tendente al granato che si accentua con l'invecchiamento
Profumo	tannini straordinari molto intensi, con richiami che vanno dalla vaniglia alla liquirizia con una forte speziatura
Sapore	asciutto, morbido, armonioso, complesso, persistente, di forte struttura, con prepotenti note tanniche
Gradazione	13,5 gradi
Zona di produzione	Montalcino, regione Est, altitudine vigneto mt. 480 s.l.m.
Invecchiamento	36 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier 25 Hl e 6 mesi in barriques lt. 225 - Allier HT
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Temperatura di degustazione	20°C
Abbinamento in tavola	carni rosse, grigliate, selvaggina, formaggi stagionati. Ideale per la gioia della convivialità e della meditazione da condividere con amici.
Disponibile in	bordolesi e magnum