

TENUTA



CROCEDIMEZZO

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2000

- SCHEDA TECNICA -

E finalmente il 2000!!! Per un anno certamente straordinario la vigna ci ha fatto capire come il territorio ed il microclima incidano in maniera insostituibile ed esclusiva nella produzione dei nostri vini, determinando un collegamento olfattivo e di gusto che rivela immediatamente questo legame.

Il clima secco e torrido concentrato quasi esclusivamente nel mese di agosto ha determinato una tonalità di colore meno marcata del solito ed una gradazione alcolica di tutto rispetto.

Il lavoro in cantina, che con le uve Sangiovese è determinante per "tirare fuori il meglio" dal prodotto offertoci dalla vigna, non è stato particolarmente difficile ed il risultato finale si rivelerà agli appassionati come una piacevolissima conferma-sorpresa da mettere in cantina e gustare dopo un non breve periodo di affinamento.

All'olfatto la componente alcolica di grande potenza si fa sentire subito ed anticipa la superba struttura caratterizzata da tannini molto pronunciati che rendono del tutto particolare questa vendemmia e la inseriscono a pieno titolo nella tradizione di grande qualità.

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 18 giorni
Colore	rosso rubino intenso
Profumo	immediato richiamo di spezie, confettura, erba e cuoio
Sapore	persistente ed armonico, di grande struttura, morbido con importanti e caratteristici tannini
Gradazione	14,0 gradi
Zona di produzione	Montalcino, regione Est, altitudine vigneto mt. 480 s.l.m.
Invecchiamento	32 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier 32 HI - 25 HI

In bottiglia dal 21 settembre 2004