

VAL DI SUGA VAL DI SUGA

Brunello di Montalcino

PAESAGGIO

Tre versanti della collina ilcinese (nord-ovest, sud-est e sud-ovest) caratterizzati da condizioni microclimatiche, geologiche, botaniche e di suolo differenti tra loro

VIGNETO

Brunello di Montalcino che nasce dal blend dei tre vigneti di Val di Suga: Vigna del Lago, Poggio al Granchio e Vigna Spuntali

VITICOLTURA

Tipica ilcinese con prevalenza di allevamento a cordone speronato singolo o doppio, a seconda dell'areale. Media densità di impianto

VENDEMMIA

Per micro zone

PIGIATURA

Diraspatura e selezione ottica

FERMENTAZIONE

8-12 gg a 20-28°C con estrazione soffice

MACERAZIONE

Post-fermentativa di 15-20 gg a 30°C

MATURAZIONE

In tradizionali botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6-9 mesi



Stile

Fruttato, elegante e bilanciato

Note organolettiche

VISTA

Rubino brillante

PROFUMI

Note di frutta rossa matura e croccante, arancia, chinotto, sensazioni leggermente balsamiche

TANNINI

Equilibrato e strutturato con tannini morbidi, ma definiti e una buona acidità, dal finale persistente e profondo



Potenziale di affinamento

15-20 anni



Perfetto da bere

9-12 anni

Come evolve

Con note di chinotto e di nocciolina

Ideale con

Formaggi stagionati e carni rosse