

Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

p.56

Il nome "p. 56" deriva dalla particella catastale in cui si trova la nostra vigna più vecchia con viti di circa 25 anni di età e ad altitudine più elevata (350 mt).

Da questa vigna sono stati selezionati solo i grappoli più piccoli e di migliore qualità, con una seconda vendemmia posticipata, per permettere una perfetta maturazione e maggiore concentrazione delle componenti aromatiche e qualitative negli acini.

Questo ci permette di produrre tramite un delicato processo in cantina un vino di grande complessità ed eleganza ma al tempo stesso struttura e longevità, che rappresenta al meglio il massimo livello qualitativo che il nostro terroir a Castelnuovo dell'Abate ci consente di produrre con continuità anno dopo anno.

UVE

Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate.

SUPERFICIE VITATA (HA)

1,5

ESPOSIZIONE

Sud-est.

ALTITUDINE (METRI)

350

TERRENO

Galestro - Arenaria.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ (PIANTE/HA)

3.333

RESA PER CEPPPO (KG)

1,00

VENDEMMIA

25-30 settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione di 4-5 settimane e successivamente 40 Mesi di affinamento in Tonneaux da 500 lt rovere francese di cui circa il 35% nuovi ed il resto di 2° e 3° passaggio.

Dopodiché il vino viene naturalmente chiarificato per decantazione in acciaio e lasciato riposare 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

PRODUZIONE

6.000 - 7.000 bottiglie annue.



Tenuta Buon Tempo