



E' il vino di punta dell'azienda, ottenuto dalla vinificazione delle uve migliori provenienti dalla nostra vigna simbolo, quella Vigna gli Angeli che per prima è stata piantata al colombaio nel 1976, la selezione delle uve è severa e drastica fino a raggiungere una resa in uva/ha pari a 65 quintali. Il risultato è un vino stremamente complesso, sia nei profumi dove prevalgono note speziate e di tabacco, sia nella tessitura tannica davvero unica. Il vino viene prodotto solo nelle grandi annate ed adatto al lunghissimo invecchiamento?



Classificazione	Brunello di Montalcino DOCG Riserva
Annata	2011
Collocazione vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	Sangiovese Grosso - Brunello
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	25 anni
Cure colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli per pianta (50 Qli/ha), raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita.
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C) macroossigenazione e macerazione (15) giorni, 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento con inverter in camera sterile.
Tenore alcool	14.00%
Acidità totale	5.60
Estratto secco totale	31.50
Polifenoli	3200
Invecchiamento	5 anni - di cui 4 in botti di legno di rovere di Slavonia 50 Hl.
Affinamento in bottiglia	12 mesi prima dell'immissione in commercio.
Produzione totale	5.706 bottiglie da 0,75 lt, 400 Magnum 1,5lt, 40 bt D. Magnum 3lt
Durata prevista	20 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 gr
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato.
Sapore	Asciutto caldo vellutato armonico, grande struttura e persistenza.



Profumo

Etereo che si sbriciola in sfumature di mammola viola e giaggiolo, ricorda gli umili frutti del sottobosco note di timo, lavanda e spezie nobili.

Abbinamento gastronomico

Carni rosse preferibilmente cacciagione. Modo di servirlo: Tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente almeno 24 ore prima, stapparla due ore prima e servirlo decantato in caraffa.