



E' il vino di punta dell'azienda, ottenuto dalla vinificazione delle uve migliori provenienti dalla nostra vigna simbolo: Vigna gli Angeli che per prima è stata piantata al colombaio nel 1965. La resa naturale delle uve è bassissima e l'ulteriore severa selezione fa sì che si ricavano 40/50 quintali per ettaro. 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 è adatto al lunghissimo invecchiamento?



Classificazione	Brunello di Montalcino D.O.C.G. Riserva
Annata	2019
Collocazione dei vigneti	Collina: 270-320 metri
Varietà delle uve	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Forma di allevamento	Cordone speronato
Età media delle viti	55 anni
Cure colturali	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli per pianta (40/50 Qli/ha), raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita
Vinificazione	Criomacerazione prefermentativa, controllo della temperatura in fermentazione (30°C) macroossigenazione e macerazione (15) giorni, 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento con inverter in camera sterile
Tenore alcolico	14,50%
Acidità totale	5,90
Estratto secco totale	31,40
Polifenoli	3.600
Invecchiamento	5 anni, di cui 4 in botti di legno di rovere di Slavonia da 50 Hl
Affinamento in bottiglia	12 mesi prima dell'immissione in commercio
Bottiglie prodotte	8.000 bottiglie
Potenziale d'invecchiamento	Oltre 20 anni
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 gr
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
Sapore	Asciutto, caldo, vellutato, armonico, di grande struttura e persistenza
Profumo	Etereo dalle 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.

Modalità di servizio

Stappare la bottiglia due ore prima di bere e decantare in caraffa. Temperatura di servizio: 18°/20° C