

MASTROJANNI

Brunello di Montalcino 2019



Clima

Una corretta escursione termica notturna ha poi portato con successo le uve ad una piena ed elegante maturazione. L'inizio di inverno caratterizzato inizialmente da mesi molto freddi e secchi ha lasciato spazio a una primavera fresca, con abbondanti piogge nel mese di maggio, condizioni che hanno rallentato la fase fenologica del germogliamento. L'estate è stata calda, con temperature che non hanno mai raggiunto picchi eccessivi, benefiche piogge ad inizio settembre.

Vendemmia

Manuale a partire dal 30 settembre.

Vinificazione

Le uve vengono selezionate al tavolo di cernita in base alla qualità, diraspate, pigiate e, per caduta, accolte in vasche di cemento resinato e spazzolato. Macerazione sulle bucce per almeno 30 giorni.

Affinamento

36 mesi in botti di rovere di Allier, di Vosges, di Slavonia, della Foresta Nera e di Stiria. Da 16 a 54 hl. In bottiglia almeno 6 mesi.

Formato

0,75 lt, magnum.

Denominazione DOCG

Vitigno Sangiovese

Terreno Argille, arenarie sabbie e conglomerati di origine lacustre

Ettari 14,40

Altitudine ed Esposizione Sud, Sud-Est, Sud-Ovest
180-420 mt s.l.m.

Primo anno di produzione 1978

