

# PININO

1874 • MONTALCINO

## BRUNELLO DI MONTALCINO 2021

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Il Brunello di Pinino incarna la filosofia produttiva, i valori legati alla tipicità del territorio, l'esperienza e la passione in vigna e in cantina: un accurato blend delle uve provenienti dalle due zone pedoclimatiche in cui si trovano i vigneti, che si traduce in un vino di un rosso rubino intenso, in cui profumi di mora e prugna si rincorrono, unendosi a note speziate. In bocca è vellutato, di corpo e morbido.*

### ANDAMENTO ANNATA

Dopo un inizio freddo e piovoso, la primavera ha inaugurato un periodo caldo e secco che si è protratto fino a fine giugno, determinando una fioritura a fine maggio. In luglio e agosto le precipitazioni hanno ristabilito l'equilibrio idrico del territorio e, assieme ad elevate escursioni fra il giorno e la notte, hanno contribuito ad una maturazione ottimale dei grappoli. Un autunno caldo e quasi del tutto privo di piogge ha permesso di ottenere un raccolto di uve sane e dotate di un'intensa componente aromatica.



UVE 100% Sangiovese Grosso

### NATURA DEI SUOLI NEI VIGNETI

**Pinino:** ricco di scheletro, con galestro e alberese.

**Canchi:** quasi puramente argilloso, con presenza di limo.

### ALTITUDINE E ORIENTAMENTO

**Pinino:** 284,2 m.s.l.m., nella zona nord di Montalcino, esposizione a sud-est.

**Canchi:** 318,2 m.s.l.m., nella zona a nord-est di Montalcino, esposizione a sud-est.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA Dal 23/09 al 28/09

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce dai 18 ai 25 giorni, invecchiamento per almeno 30 mesi in botti e barriques di rovere.

### N. BOTTIGLIE PRODOTTE

39.000 bottiglie

ALCOL 14%

ESTRATTO SECCO 31.2 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5 g/l

FORMATO 750 ml | 1.500 ml

IL BORRO  
TOSCANA