

PININO

1874 • MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Brunello Riserva Pinino incarna l'apice delle capacità di lavorazione del suolo e delle uve dell'azienda. E' un vino per la cui realizzazione devono essere soddisfatti standard qualitativi severi, che non ne garantiscono la produzione ogni anno, ottenuto dalla selezione delle uve della vigna storica del 1980 situata a Pinino. Rosso rubino con sfumature color granato, il naso si apre su note di ciliegia e lampone in confettura e continua su ricordi di spezie calde. In bocca è di corpo, morbido, con tannini vellutati ma ben presenti ed una lunga persistenza.

ANDAMENTO ANNATA

L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da temperature sopra la media e piogge moderate, mentre la primavera si è dimostrata più fresca. I mesi estivi hanno presentato temperature nella media e scarsissime precipitazioni. Grazie alle riserve idriche accumulate in precedenza, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Eventi piovosi durante la prima settimana di settembre hanno permesso, oltre a posticipare i tempi della raccolta, un contenimento del tenore alcolico delle uve. I vini prodotti presentano caratteristiche di eleganza e finezza, con tannini equilibrati, profumi ben definiti e spiccati aromi primari.



UVE 100% Sangiovese Grosso

NATURA DEI SUOLI NEI VIGNETI

Pinino: ricco di scheletro, con galestro e alberese.

ALTITUDINE E ORIENTAMENTO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA Dal 25/09 al 04/10

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce dai 18 ai 25 giorni, invecchiamento per almeno 36 mesi in botti e barriques di rovere.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

1.300 bottiglie

ALCOL 14%

ESTRATTO SECCO 29.3 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5 g/l

FORMATO 750 ml

IL BORRO
TOSCANA