



<b>VENDEMMIA</b>	19 e 27 settembre 2015. Resa media di 36 q.li/ha [27,5 hl/ha].												
<b>VITIGNO</b>	Sangiovese, allevato con metodo cordone speronato.												
<b>CLIMA</b>	<p>Il microclima è quasi sempre mite con un buon accumulo termico, spesso caratterizzato da venti da sud-ovest e da nord che soffiano attraverso i filari e vanno ad areare i grappoli.</p> <p>Dopo le impegnative annate 2013 e 2014, l'andamento climatico del 2015 ci ha invece permesso di lavorare serenamente e in modo rilassato. Quest'anno i fattori principali sole, acqua e suolo hanno formato un insieme armonioso tutto a beneficio della vite e del vignaiolo. Nell'inverno 2014/2015 le precipitazioni abbondanti hanno riempito le riserve idriche. Il bel tempo durante la fioritura a fine maggio ha permesso una ricca allegagione e si è fatto notare anche con piacevoli sentori. Finalmente di nuovo un'annata dove i vigneti erano avvolti in una seducente e leggera nuvola di profumo di viola e di miele. E avanti così. Ogni tanto una breve pioggia riempiva nuovamente le riserve idriche scongiurando così lo stress idrico. Il rischio di malattie era particolarmente basso e questo ci ha permesso di ridurre le misure preventive al minimo.</p> <p>L'unico rischio che si è presentato quest'anno era quello di perdere il momento ottimale per la vendemmia. Il momento della maturazione ottimale dei grappoli era abbastanza breve, circa una settimana, e abbiamo dovuto vendemmiare le singole vigne velocemente per non rischiare di avere aromi sovraturati.</p> <p>La vendemmia del Brunello di Montalcino è cominciata già il 19 settembre nella vigna Canello Rosso. Invece nella vigna Pian Bassolino abbiamo raccolto i grappoli sanissimi e maturi di una grande annata, il 27 di settembre.</p>												
<b>TERRENO</b>	<p>Nel 2015 le uve per il Brunello di Montalcino sono state raccolte nei vigneti Pian dell'Orino, Canello Rosso e Pian Bassolino. Il vino rispecchia quindi il terroir e le formazioni geologiche del sud-ovest del territorio di Montalcino. Siltiti scistosi con inclusioni di areniti calcarei sono dominanti in queste zone.</p> <p>Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione e flysch sono i terreni sedimentari più presenti in queste vigne. La loro origine è varia e risale alla fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata.</p>												
<b>VIGNETI</b>	<p>Le uve provengono dal vigneto Pian dell'Orino che si trova ad un'altitudine di 500 m e dai vigneti Canello Rosso e Pian Bassolino che si trovano ad altitudini da 330-390m, al momento della vendemmia, l'età media delle viti era di 17 anni.</p> <p>Descrizione tecnica della vigna Pian dell'Orino:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">SUPERFICIE VIGNETO: 7315m<sup>2</sup></td> <td style="width: 50%;">speronato</td> </tr> <tr> <td>ANNO DI IMPIANTO: 1997</td> <td>TESSITURA: LS (S38/L33/A29)</td> </tr> <tr> <td>VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)</td> <td>QUOTA MEDIA: 501 m</td> </tr> <tr> <td>PORTINNESTO: 420A, 161-49</td> <td>PENDENZA: 5°</td> </tr> <tr> <td>SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,8m</td> <td>ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest</td> </tr> <tr> <td>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Cordone</td> <td></td> </tr> </table>	SUPERFICIE VIGNETO: 7315m <sup>2</sup>	speronato	ANNO DI IMPIANTO: 1997	TESSITURA: LS (S38/L33/A29)	VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	QUOTA MEDIA: 501 m	PORTINNESTO: 420A, 161-49	PENDENZA: 5°	SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,8m	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest	SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Cordone	
SUPERFICIE VIGNETO: 7315m <sup>2</sup>	speronato												
ANNO DI IMPIANTO: 1997	TESSITURA: LS (S38/L33/A29)												
VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)	QUOTA MEDIA: 501 m												
PORTINNESTO: 420A, 161-49	PENDENZA: 5°												
SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,8m	ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest												
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Cordone													

## VIGNETI

Descrizione tecnica della vigna Cannello Rosso (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 5.695m<sup>2</sup>

ANNO DI IMPIANTO: 1997

VARIETÀ: Sangiovese

PORTINNESTO: 420A

SESTO DI IMPIANTO: 2,7m x 1m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

TESSITURA: LS (S34/L42/A24)

QUOTA MEDIA: 340 m

PENDENZA: 12°

ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest

FORMAZIONE GEOLOGICA: Formazione di Santa Fiora (Cretaceo sup. – Paleocene inf.). Ghiaie, sabbie e limi (Pliocene). Litofacies pelitico-arenacea – Formazione della Pietraforte (Cretaceo sup.).

Descrizione tecnica della vigna Pian Bassolino (Brunello):

SUPERFICIE VIGNETO: 9130m<sup>2</sup>

ANNO DI IMPIANTO: 1997

VARIETÀ: Sangiovese (diversi cloni)

PORTINNESTO: 110R, 101-14, 420A, 161-49, 3309C

SESTO DI IMPIANTO: 2,5m x 0,7m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

TESSITURA: LS (S48/L28/A24)

QUOTA MEDIA: 340 m

PENDENZA: 13°

ESPOSIZIONE: Sud-sud-ovest

FORMAZIONE GEOLOGICA: Terreni derivanti dall'alterazione dei litotipi sottostanti. Depositi continentali conglomeratici (Rusciniano-Villafranchiano). Argilliti grigio-bruno e calcilutiti (Cretacico sup. – Paleocene). Arenarie e siltiti silicoclastiche-carbonatiche (Cretacico sup.).

## VINIFICAZIONE

Per il Brunello di Montalcino Vigneti del Versante 2015 è stata fatta, come sempre, un'accurata scelta dei grappoli già in vigna. Immediatamente dopo la raccolta, le uve sono state diraspate e selezionate a mano, acino per acino, sul tavolo di selezione. Grazie a questa tecnica soltanto gli acini sani e maturi arrivano nel tino e ciò ha fra l'altro l'importante vantaggio che non abbiamo bisogno di aggiungere solforosa al mosto. La fermentazione spontanea è iniziata dopo 2 giorni scarsi raggiungendo una temperatura massima di circa 34°C. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto circa 15 giorni e la macerazione sulle bucce altre 2 settimane. La permanenza del mosto sulle bucce, dall'ingresso nel tino alla svinatura, è durata 7 settimane. In seguito il vino giovane è stato affinato in botti di rovere di 25hl per 46 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo quella alcolica ancora nel tino e sulle bucce. Non aggiungiamo né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici durante la fase di trasformazione del vino.

## IMBOTTIGLIAMENTO

Il 4 settembre 2019 abbiamo imbottigliato 7811 bottiglie da 750mL, 450 magnum e 20 doppie magnum.

## DISPONIBILITA'

Ottobre 2020

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015  
"VIGNETI DEL VERSANTE"  
- DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,73
ACIDITÀ TOTALE	g/L acido tartarico	Titolazione potenziometrica	5,83
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<0.5
pH		Titolazione potenziometrica	3,66
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L	Titolazione iodimetrica	13
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L	Titolazione iodimetrica	34
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	0,66
CARATTERISTICHE CROMATICHE			
ASSORBANZA A 420 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,86
ASSORBANZA A 520 NM		Spettrometria UV/Visibile	2,68
ASSORBANZA A 620 NM		Spettrometria UV/Visibile	0,65
INTENSITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	6,2
TONALITÀ DI COLORE		Spettrometria UV/Visibile	1,07
POLIFENOLI TOTALI	mg/L acido gallico	Spettrometria UV/Visibile	2151
ANTOCIANI	mg/L	Spettrometria UV/Visibile	122
INDICE DI CATECHINE			365,4
PROFILO FLAVONOLI:			
KAEMPFEROLO	%vol		<1
MYRICETINA	%vol		<0.5
ISORAMNETINA	%vol		<1
CIANIDOLO-3-GLUCOSIDE	%vol		10,5
DELFINIDOLO-3-GLUCOSIDE	%vol		10,4
MALVIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%vol		1,0
MALVIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%vol		0,4
MALVIDOLO-3-GLUCOSIDE	%vol		49,4
PEONIDOLO-3-ACETILGLUCOSIDE	%vol		<0.1
PEONIDOLO-3-CUMARILGLUCOSIDE	%vol		0,3
PEONIDOLO-3-GLUCOSIDE	%vol		10,4
PETUNIDOLO-3-GLUCOSIDE	%vol		17,6
QUERCETINA	mg/L		17
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		18