

# AMINTA



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020

**Zona di produzione:** Castelnuovo dell'Abate, Montalcino

**Numero di bottiglie:** 3.000

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Altitudine media dei vigneti:** 395-415 m s.l.d.m.

**Tipologia di terreno:** prevalenza Pietraforte (rocce derivanti da sabbie e limi cementati da carbonato di calcio) e Formazione di Sillano (marne, calcari a grana fine detti galestro).

**Resa per ettaro:** 70 q/ha

**Densità di impianto:** 4.500 piante/ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Vinificazione:** in tini troncoconici

**Invecchiamento:** 2 anni in legno di rovere

**Affinamento:** 1 anno in bottiglia

**Alcol:** 14,5%

**Note di vendemmia:** l'annata 2020 è stata caratterizzata da una scarsa piovosità nei mesi invernali. La primavera si è presentata mite con sporadiche precipitazioni e queste condizioni climatiche hanno permesso un regolare germogliamento intorno alla fine di marzo. I mesi successivi, fino alla fine di luglio, sono stati tendenzialmente soleggiati, con eventi piovosi sporadici che hanno garantito il mantenimento di una buona riserva idrica nel suolo.

L'uva alla raccolta presentava un ottimo equilibrio tra acidità e zuccheri e un grande potenziale aromatico proprio grazie all'elevata escursione termica tra il giorno e la notte nelle ultime settimane di maturazione.

**Note di degustazione:** si presenta con un colore rosso rubino. Al naso fragranti note di frutto rosso maturo si stratificano con sfumature floreali e sentori lievemente accennati di arancia sanguinella, unendosi a note speziate che definiscono con tratti decisi la complessità di Aminta Brunello. Al palato è succulento e vibrante, contraddistinto da tannini saporiti sostenuti da un'ottima freschezza. Il finale è lungo e persistente, caratterizzato da aromi fruttati e speziati.