

AMINTA



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021

Zona di produzione: Castelnuovo dell'Abate, Montalcino

Numero di bottiglie: 5.966

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 2021 è stata interessata da un inverno generalmente mite, con temperature che raramente sono scese al di sotto dello zero. Si sono inoltre registrate scarse piogge che sono andate intensificandosi solo verso la fine della stagione invernale. Sotto un punto di vista fenologico, avendo riscontrato un precoce sviluppo dell'attività delle piante, è stata ritardata l'operazione di potatura in modo da poter rallentare il germogliamento. Questo ha garantito la protezione dei germogli quando si è registrato un importante abbassamento delle temperature nel mese di aprile. Il mese di maggio è stato interessato da qualche pioggia che ha contribuito a ripristinare le riserve idriche. I mesi di giugno e luglio sono stati tendenzialmente

caldi e asciutti, con le piogge di fine agosto che hanno abbassato le temperature consentendo una lenta e ottimale 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.