



Il Quercione

Brunello di Montalcino Riserva Docg 2019



CAMPOGIOVANNI

Prodotto esclusivamente nelle annate eccezionali, questa Riserva rappresenta per la San Felice la massima espressione del 'terroir' di Campogiovanni. Proveniente dalla accurata selezione di sangiovese grosso della vigna 'Il Quercione' di circa 2,5 ettari, è un vino che unisce rigore, concentrazione, eleganza oltre ad una straordinaria capacità di invecchiamento.

Caratteristiche Annata

L'inverno 2019 è stato caratterizzato da piogge e nevicate che hanno permesso l'accumulo delle riserve idriche; temperature primaverili nella media hanno favorito il germogliamento ai primi di Aprile e le alte temperature estive nei mesi di Giugno Luglio e Agosto hanno portato le uve a perfetta maturazione. In generale, l'annata 2019 ha prodotto vini di grande equilibrio e ottimo potenziale di invecchiamento.

Note di Degustazione e Abbinamenti

Colore rosso rubino molto intenso; il profumo risulta molto penetrante, di frutti maturi e spezie, cacao e cuoio. Sapore pieno, austero, dai tannini dolci e succosi. Ideale con grigliate miste, cacciagione, piatti a base di funghi o tartufo, formaggi stagionati.

Ubicazione Vigneti Tenuta di Campogiovanni (Montalcino, Siena)

Caratteristiche del Terreno

Medio impasto franco sabbioso con presenza di ciottoli e ghiaia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree

Sistema di Allevamento

Cordone speronato

Uvaggio Sangiovese 100%

Vendemmia

7 ottobre

Vinificazione e Affinamento

Macerazione per 25 giorni ad una temperatura di 30° C. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere francese da 500 lt (tonneaux) per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 36 mesi.

Bottiglie Prodotte 7.000

Temperatura di Servizio 18 °C

Alcool 15 % Vol

Invecchiamento oltre i 20 anni

Acidità Totale 5,5 g/l

Residuo Zuccherino 0,5 g/l

Formato

