



# Le viti del 1976

Brunello di Montalcino Docg 2010

Nella Tenuta di Campogiovanni esiste ancora una parcella di viti di Sangiovese, piantate negli anni settanta, che produce uve eccezionali che danno vita ad un vino di particolare complessità aromatica, eleganza e grande concentrazione. Dalle uve di queste viti, in alcune annate eccezionali, abbiamo deciso di vinificare, affinare ed imbottigliare separatamente una limitata selezione di Brunello di Montalcino che abbiamo chiamata 'Le Viti del 1976'. La prima vendemmia in uscita è stata la 2007, della quale abbiamo prodotto solo alcune centinaia di bottiglie confezionate in eleganti cassette di legno rivestite in cuoio.

## Caratteristiche Annata

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

## Note di Degustazione

Colore rosso granato intenso; profumi di foglie di tè, tabacco, cacao e spezie; al palato è avvolgente, ampio, ricco di tannini setosi con un finale di lunghissima persistenza aromatica.



SAN FELICE

## Ubicazione Vigneti

Tenuta di Campogiovanni (Montalcino, Siena); Vigna Alta e Lungostrada

## Caratteristiche del Terreno

Medio impasto con componente argillosa prevalente su limo e sabbia, riposanti su basi di arenarie e di marne calcaree.

## Sistema di Allevamento

Cordone speronato

## Uvaggio

Sangiovese 100%

## Vendemmia

1ª settimana di ottobre

## Vinificazione e Affinamento

Macerazione per 25 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio. Maturazione in fusti da 500 lt. di Rovere francese per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

## Bottiglie Prodotte

1.200

## Temperatura di Servizio

18 °C

## Alcool

15,5% Vol

## Invecchiamento

25 anni

## Acidità Totale

5,5 g/l

## Residuo Zuccherino

0,7 g/l

## Formato

