



Le viti del 1976

Brunello di Montalcino Docg 2011



CAMPOGIOVANNI

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

Fine inverno mite e piovoso e primavera anticipata di 10 giorni con temperature al di sopra delle medie stagionali. Ottime le piogge di fine maggio e inizio giugno che hanno garantito una buona riserva idrica alle piante. I caldi mesi estivi hanno portato alla maturazione delle uve in condizioni perfette garantendo una vendemmia eccellente quanto a qualità e con quantità ridotte del 10% circa rispetto agli anni precedenti.

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.

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.

Uvaggio Sangiovese 100%

Sistema di Allevamento
Cordone speronato

Vendemmia
1° 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 8 anni.

Bottiglie Prodotte 1.200

Temperatura di Servizio 18 °C

Alcool 15,5% Vol

Invecchiamento 25 anni

Acidità Totale 6,0 g/l

Residuo Zuccherino inf a 0,7 g/l

Formato

