

PININO



1874 • MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2020 VIGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il Brunello Vigna Pinino è un cru ricavato esclusivamente dalla selezione delle uve dell'omonima Vigna situata nel cuore storico dell'azienda. Il vino si presenta di un rosso rubino profondo e intenso. Sia il profumo che il gusto sono eleganti e raffinati, con note di frutta rossa, ciliegia, amarena, ribes e lampone. Il legno non copre, ma esalta il frutto. Al palato si offre sofisticato, con tannini vellutati ed un'ottima verticalità.

ANDAMENTO ANNATA

Dopo un inverno con temperature sotto la media, la primavera è stata abbastanza calda e con precipitazioni nella norma. Il mese di giugno è stato abbastanza piovoso rispetto alle medie del periodo, ma le condizioni meteo hanno permesso un regolare sviluppo della vite e un armonico accrescimento degli acini. Il resto dell'estate, invece, è stato abbastanza asciutto. A settembre le escursioni fra il giorno e la notte hanno favorito la sintesi delle sostanze nobili all'interno e all'esterno della bacca. Le precipitazioni sono state importanti, portando ad una vendemmia abbastanza tardiva, che ha regalato uve con un equilibrio perfetto tra la maturazione tecnologica e fenolica, con un'importante componente aromatica.



UVE 100% Sangiovese Grosso

NATURA DEL SUOLO

Pinino: ricco di scheletro, con galestro e alberese.

ALTITUDINE E ORIENTAMENTO

Pinino: 284,2 m.s.l.m., nella zona nord di Montalcino, esposizione a sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA Dal 21/09 al 02/10

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata, macerazione sulle bucce dai 18 ai 25 giorni, invecchiamento per almeno 30 mesi in botti e barriques di rovere.

N. BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000 bottiglie

ALCOL 14,5%

ESTRATTO SECCO 30.8 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5 g/l

FORMATO 750 ml

IL BORRO
TOSCANA