

CUVÉE

SANTA MARIA 2017

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

La parcelle "Santa Maria" fut plantée en 1998. Une petite parcelle de 1.5 hectares sur des sols de marnes volcaniques situés à 500m au-dessus du niveau de la mer (les vignes les plus en altitude de Montalcino!) 2017 étant une année plutôt chaude, Marino et Luisa ont vendangés à la première semaine de Septembre. Ce millésime chaud, additionné d'une vendange hâtive attrait au vin une balance incroyable dans le verre. À oublier un peu à la cave ou bien à partager dès maintenant après un bon coup en carafe. Un chef d'oeuvre!

CÉPAGE	sangiovese grosso
TERROIR	vignes plantées en 1998 sur sols de marnes volcaniques en exposition nord à 500m au-dessus du niveau de la mer
MODE DE CULTURE	pratique naturelle
VINIFICATION	vendanges manuelles avec tri très strict / fermentation naturelle durant 7 jours en <i>botti</i> de 20hl / macération allant jusqu'à 25 jours / non filtré / non collé / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	élevage de 54 mois en <i>botti</i> de chêne de Slavonie



PODERE SANTA MARIA

ARTISAN.E.S : MARINO ET LUISA COLLEONI