

Greppone Mazzi

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E
GARANTITA

Le uve provengono esclusivamente dalla nostra Tenuta Greppone Mazzi a Montalcino. Altitudine: 210-460 mt. Suolo: terreni di alta e media collina con tessitura da franco-argillosa a franco-limoso, ricchi in scheletro.



UVAGGIO: 100% Sangiovese grosso
PERIODO DI AFFINAMENTO: 36 mesi
TIPO DI AFFINAMENTO: botti di rovere

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: il bouquet è complesso con sentori di frutta come prugna, ribes nero e ciliegia sotto spirito arricchite da note di tabacco dolce e cioccolato.

Degustazione: al palato è ricco con netti richiami di frutta rossa, bilanciato tra freschezza e con tannini ben equilibrati. Un vino estremamente elegante e persistente ma non opulento, caratterizzato da finali speziati di pepe e chiodi di garofano.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento in botti di rovere per circa 36 mesi.

Gradazione alcolica: 14,5%

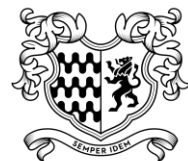
ANNATA 2017

Un'annata davvero eccezionale. In inverno e in primavera le piogge hanno compensato l'intenso sole e il caldo durante l'estate: questo ha permesso una perfetta maturazione delle uve e una vendemmia regolare.

Prima annata: 2017

PUNTI CHIAVE

- La denominazione Brunello di Montalcino Riserva è ormai universalmente riconosciuta come una delle interpretazioni di vertice del vitigno Sangiovese, localmente denominata Brunello, utilizzata per questo vino in purezza.
- Lo stile per questo Brunello di Montalcino Docg è tradizionale con affinamento in botte grande conferendo grande finezza ed eleganza al vino.
- 25 ettari di vigneti che si dividono in due aree distinte: l'area dei "Greppi", una zona caratterizzata dalle sue colline ripide e spigolose e l'area "Le Logge", nella zona sud della denominazione.



RUFFINO
1877