

Greppone Mazzi

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Le uve provengono da un singolo vigneto: Villa Grande, situato nella Tenuta Greppone Mazzi a Montalcino.



UVAGGIO: 100% Sangiovese grosso

ALTITUDINE E SUOLO: 250-450 mt., terreno a tessitura franco-argillosa, calcareo e di buon drenaggio. Esposizione dei filari a sud-ovest.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Accurata selezione delle uve durante la raccolta avvenuta a inizio/metà ottobre. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio termocontrollate e la lunga macerazione post fermentativa (a caldo 28/29°) è prolungata oltre i 20 giorni. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento in botti grandi di Slavonia per circa 30 mesi, al quale segue l'assemblaggio e un lungo invecchiamento in bottiglia prima della messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

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

Degustazione: al palato è ricco, bilanciato tra un tannino morbido e una freschezza gustativa nel finale.

PUNTI CHIAVE

- La denominazione Brunello di Montalcino è ormai universalmente riconosciuta come una delle interpretazioni di vertice del vitigno Sangiovese, localmente denominata Brunello, utilizzata per questo vino in purezza.
- Ruffino produce il Brunello Riserva selezionando le uve provenienti da un unico vigneto.

PRIMA ANNATA: 2017

