

# VAL DI SUGA VAL DI SUGA

## Brunello di Montalcino

### PAESAGGIO

Tre versanti della collina ilcinese (nord-ovest, sud-est e sud-ovest) caratterizzati da condizioni microclimatiche, geologiche, botaniche e di suolo differenti tra loro

### VIGNETO

Brunello di Montalcino che nasce dal blend dei tre vigneti di Val di Suga: Vigna del Lago, Poggio al Granchio e Vigna Spuntali

### VITICOLTURA

Tipica ilcinese con prevalenza di allevamento a cordone speronato singolo o doppio, a seconda dell'areale. Media densità di impianto

### VENDEMMIA

Per micro zone

### PIGIATURA

Diraspatura e selezione ottica

### FERMENTAZIONE

8-12 gg a 20-28°C con estrazione soffice

### MACERAZIONE

Post-fermentativa di 15-20 gg a 30°C

### MATURAZIONE

In tradizionali botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6-9 mesi



### Stile

Fruttato, elegante e bilanciato

### Note organolettiche

#### VISTA

Rubino brillante

#### PROFUMI

Note di frutta rossa matura e croccante, arancia, chinotto, sensazioni leggermente balsamiche

#### TANNINI

Equilibrato e strutturato con tannini morbidi, ma definiti e una buona acidità, dal finale persistente e profondo



### Potenziale di affinamento

15-20 anni



### Perfetto da bere

9-12 anni

### Come evolve

Con note di chinotto e di nocciolina

### Ideale con

Formaggi stagionati e carni rosse