

Colombaiolo Brunello di Montalcino Riserva 2013

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Da un'unica parcella dei vigneti di Podere Casisano, tra le più alte e vocate posizioni collinari a sud-est di Montalcino, il Colombaiolo unisce struttura, eleganza e armonia.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 28/30° C in tini di legno da 70 hl per 20-25 giorni, con rimontaggi giornalieri e lunghi délestages.

Affinamento per 4 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 e 25 hl seguito dalla sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Rubino intenso e profondo con sfumature tendenti al granato, è complesso e fine nelle note olfattive che integrano il frutto alle spezie dolci date dal lungo affinamento.

Al palato è austero, con tannini maturi e vellutati nell'equilibrio tra grande struttura ed eleganza. Finale fresco e armonico.

UVE

Sangiovese Grosso 100%

PROVENIENZA

Da uve selezionate dalla migliore parcella del Vigneto Colombaiolo, tra i più alti della denominazione. Impianto a cordone speronato con densità di 5.000 piante /ha, ricco di galestro con inserti di arenaria.

www.casisano.it



ANNATA 2013

L'annata 2013 è da considerarsi una ottima annata per i vini di Casisano, vini che rappresentano al meglio il nostro stile, con un Sangiovese capace di esprimersi appieno nella sua eleganza, finezza e mineralità.

Il Colombaiolo Riserva, frutto del vigneto più alto e meglio esposto, coniuga nella versione 2013 tutte le componenti tipiche di questo Cru: freschezza, sapidità ed ottima persistenza gustativa, un vino che risulta essere capace di appagare il degustatore e che con il passare degli anni sarà capace di esprimere in pieno il potenziale del Sangiovese di questo angolo di Montalcino.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La trama corposa ed elegante data dal lungo affinamento lo rendono ideale per accompagnare piatti di struttura come carni rosse, brasati, selvaggina da piuma e da pelo, meglio se accompagnati da funghi o tartufi. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.

ALCOL

14% by vol.

ZUCCHERI

2,22 g/L

ACIDITÀ TOTALE

5,84 g/L

ESTRATTO SECCO

32,67 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

BOTTIGLIA

750 ml

1,5 Litri