



Produrre Riserva, come ci ha insegnato Franco Biondi Santi, fa parte della tradizione del Brunello di Montalcino più che i CRU o i single vineyards.

Dato che il Brunello è un vino molto importante quando decido di produrre Riserva devo essere sempre sicuro di avere qualcosa di veramente “favoloso“ o outstanding: il miglior Brunello in un’ annata eccezionale come in media ce ne sono 3 ogni decade

La Riserva va vista anche come, nel panorama di un Brunello comunque molto longevo, il vino che può veramente invecchiare decine di anni infatti all’inizio questo vino è sempre molto più tannico e con una acidità più importante che ha bisogno di un certo numero di anni di affinamento in bottiglia.



Vendemmia	2007
Uva	100% Sangiovese "Brunello"
Alcool	14.25
Estratto secco netto	31.80
Acidità totale	5.50
Acidità volatile	0.67
Vendemmia	Ultima settimana di Settembre
Fermentazione	Circa due settimane a contatto con le bucce più
Vendemmia	???
Uva	???
Alcool	???
Estratto secco netto	???
Acidità totale	???
Acidità volatile	???
Vendemmia	???
Fermentazione	???
Affinamento	18 mesi di tonneaux di Allier di media tostatura da 3.50 Hl a 6.0 Hl, successivi 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30.0 Hl . Affinamento in bottiglia per 24 mesi.