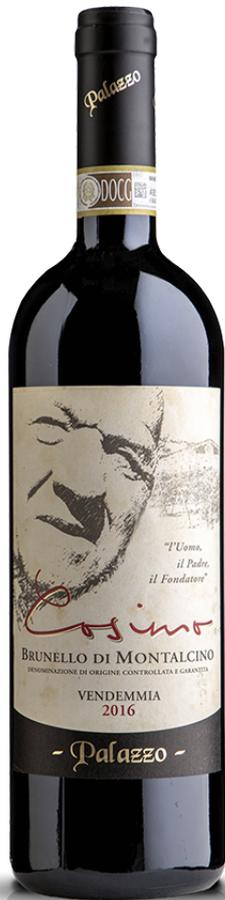


BRUNELLO DI
MONTALCINO
COSIMO
D.O.C.G.

2016



Un Brunello dedicato alla memoria del fondatore Cosimo Loia, che credeva fortemente nelle potenzialità dei vigneti di questa terra di Montalcino. Le uve per questo vino vengono raccolte direttamente dal primo vigneto impiantato da Cosimo stesso nel 1985. Oggi chiamiamo quel vigneto: "XXXXXXXXXX Cosimo". Prodotto solo nelle migliori annate, con una selezione delle uve della vigna più alta e antica della tenuta, ricca di galestro molto roccioso, è un vino rubino intenso con luccicanti note granate. Al naso è particolarmente seduttivo e complesso: note di bosco e sottobosco, erbe officinali, ma anche di rosa rossa, di spezie e piccoli frutti rossi maturi. Al palato è raffinato ed elegante, poi più potente e concentrato, con perfetta mineralità, la freschezza e l'acidità mai invadente. Un vino molto lungo, persistente, memorabile. Per le grandi occasioni. Un vino da meditazione. Per piatti importanti, saporiti, di qualità, soprattutto arrosti e selvaggina.

ANNATA

2016

TIPOLOGIA

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino

UVE

Sangiovese 100%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

36 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Fine Settembre. Raccolta manuale
delle uve.

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 35/45
hl; macerazione di circa 18-20 gg.
ad una temperatura costantemente
controllata di 30°C.

INVECCHIAMENTO

40 mesi in botti di rovere da 5/10
hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8 mesi prima dell'immissione in
commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.333 bottiglie da 0,750 lt. Edizione
limitata, ogni bottiglia è numerata

FORMATI DISPONIBILI

0,75l