

Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Oliveto p.56

Il nome "Oliveto p. 56" deriva dalla particella catastale in cui si trova la nostra vigna più vecchia con viti di circa 25 anni di età e dal nome del vecchio podere fondato negli anni '40.

Da questa vigna posta a 350mt di altitudine sono stati selezionati solo i grappoli più piccoli e di migliore qualità, con una seconda vendemmia posticipata, per permettere una perfetta maturazione e maggiore concentrazione delle componenti aromatiche e qualitative negli acini.

Questo ci permette di produrre tramite un delicato processo in cantina un vino di grande complessità ed eleganza ma al tempo stesso struttura e longevità, che rappresenta al meglio il massimo livello qualitativo che il nostro terroir a Castelnuovo dell'Abate ci consente di produrre con continuità anno dopo anno.

UVE

Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino,
Loc. Castelnuovo dell'Abate.

SUPERFICIE VITATA (HA)

1,5

ESPOSIZIONE

Sud-est.

ALTITUDINE (METRI)

350

TERRENO

Galestro - Arenaria.

ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ (PIANTE/HA)

3.333

RESA PER CEPPO (KG)

1,00

VENDEMMIA

25-30 settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione di sei settimane e successivamente tre anni di invecchiamento in botti grandi (20 e 35 hl) di rovere di Slavonia.

Dopodiché il vino viene naturalmente chiarificato per decantazione in acciaio e lasciato riposare un minimo di un anno in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

PRODUZIONE

6.000 - 7.000 bottiglie annue.



Tenuta Buon Tempo