

# Brunello di Montalcino

D.O.C.G.

## La storia

Complessità e finezza misurata. Un vino profondo ed enigmatico, che nasce dal sottosuolo e ne riflette la stratificazione ed il passare del tempo.

## Vitigno

Sangiovese Grosso

## Zona di produzione

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate 42°59'07"N 11°31'26"E

## Vigneto

Messa a dimora delle barbatelle tra il 1994 e il 1996 su di una superficie di circa 5 ettari, con esposizione a Sud-Ovest e Sud-Est tra 310 e 260 metri s.l.m. Viti allevate a cordone speronato e guyot con una densità di impianto di circa 3.500 piante/ha. Il suolo è di tipo calcareo-argilloso della Formazione di Sillano (calcilutiti e argilliti) con elevata presenza di scheletro.

## Vendemmia

Condotta in forma manuale, generalmente a metà settembre.

## Vinificazione e affinamento

La fermentazione avviene spontaneamente, con lieviti indigeni, in tini di legno non termocondizionati. Segue un lungo affinamento di 36 mesi in botti grandi di rovere austriaco. La chiarifica è naturale, per lenta decantazione in cemento; il vino completa il suo percorso con un riposo minimo di sei mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

## Produzione annata 2020

Sono state imbottigliate 22.852 bottiglie, 587 Magnum e 60 Jeroboam il 10 giugno 2024.  
Lotto n. 160/4 e 126/24 Alcol: 14%

## Temperatura di servizio

18-20°C

Tenuta Buon Tempo



# Brunello di Montalcino

D.O.C.G.

## The story

Complexity and measured finesse. A profound and enigmatic wine, born from the subsoil and reflecting its stratification and the passage of time.

## Grape variety

Sangiovese Grosso

## Production area

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate 42°59'07"N 11°31'26"E

## Vineyard

The vines were planted between 1994 and 1996 on an area of approximately 5 hectares, with southwest and southeast exposure, between 310 and 260 meters above sea level. Vines trained using the spurred cordon and Guyot systems, with a planting density of approximately 3,500 vines/ha.

The soil is calcareous-clayey from the Sillano Formation (calclutites and argillites) with a high presence of gravel.

## Harvest

Manually, usually in mid-September.

## Vinification and aging

Fermentation occurs spontaneously, with indigenous yeasts, in wooden vats that are not temperature controlled. This is followed by a long aging period of 36 months in large Austrian oak barrels. Clarification is natural, through slow decantation in cement; the wine completes its journey with a minimum of six months of bottle aging before being released to the market.

## 2020 vintage production

22,852 bottles, 587 magnums, and 60 jeroboams, were bottled on June 10, 2024. Lot no. 160/4 e 126/24 Alcol: 14%

## Serving temperature

18-20°C

Tenuta Buon Tempo

