

Brunello di Montalcino

D.O.C.G. "OLIVETO P.56"

La storia

Il vino P.56 nasce dal nostro vigneto più vecchio, con viti di circa 30 anni. Da qui selezioniamo i grappoli più piccoli e concentrati, per creare un vino materico, elegante e strutturato, pensato per la longevità. Il nome deriva dalla particella catastale della vigna e dal vecchio podere fondato negli anni '40. Un Brunello che esprime al massimo la qualità e la personalità del nostro terroir.

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 nel 1994 su di una superficie di circa 3,5 ettari, con esposizione a Sud-Ovest tra 310 e 280 metri s.l.m. Le viti sono allevate a cordone speronato con una densità di impianto delle viti di 3.000 piante/ha. Il suolo è di tipo calcareo-argilloso della Formazione di Sillano (calciutiti 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 senza controllo della temperatura, seguita da una macerazione post-fermentativa di circa tre settimane. Il vino matura poi per 36 mesi in botti grandi di rovere austriaco, prima di essere naturalmente chiarificato per lenta decantazione in cemento. Completa il percorso con un affinamento minimo di sei mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Produzione annata 2020

Sono state imbottigliate 3.296 bottiglie, 151 magnum e 10 jeroboam il 7 maggio 2024.
Lotto n. 127/24 alcol: 14%

Temperatura di servizio

18-20°C

Tenuta Buon Tempo



Brunello di Montalcino

D.O.C.G. "OLIVETO P.56"

The story

Oliveto P.56 comes from our oldest vineyard, with vines approximately 30 years old. From here, we select the smallest and most concentrated bunches to create a full-bodied, elegant, and structured wine, designed for longevity. The name derives from the vineyard's cadastral parcel and the old farm founded in the 1940s. A Brunello that perfectly expresses the quality and personality of our terroir.

Grape variety

Sangiovese Grosso

Production area

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

Vineyard

The vines were planted in 1994 on an area of approximately 3.5 hectares, with a southwest exposure between 310 and 280 meters above sea level. The vines are trained spurred cordon, with a planting density of approximately 3,000 plants/ha. The soil is calcareous-clayey from the Sillano Formation (calcilutites 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 without temperature control, followed by a post-fermentation maceration of approximately three weeks. The wine then ages for 36 months in large Austrian oak barrels, before being naturally clarified by slow decantation in cement. The process concludes with a minimum of six months of bottle aging before being released for sale.

2020 vintage production

3,296 bottles, 151 magnums, and 10 jeroboams were bottled on May 7, 2024. Lot No. 127/24. Alcohol: 14%

Serving temperature

18-20°C

Tenuta Buon Tempo

