

FABIO CORDELLA

1975

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

**Caratteristiche organolettiche:**

Nel calice si presenta con una tonalità rosso rubino, attraversata da riflessi granato che ne certificano la sosta nei legni di rovere per almeno 36 mesi e dodici di bottiglia. All'olfatto si apre con note di frutta rossa matura, tra cui emergono ciliegia e amarena, seguite da una gradevole complessità che richiama la macchia mediterranea: ginepro, elicriso e rosmarino, con accenni di fiori appassiti e un sottofondo balsamico, che conferisce eleganza. Il sorso è appagante e sostenuto da una spalla acido-sapida ben integrata. La progressione è armoniosa, con un ritorno persistente del frutto e una lunghezza mirabile, che chiude su toni nobili e meditativi.

**Vitigni:**

Sangiovese.

**Vigneto:**

Spalliera.

**Periodo di raccolta dell'uva:**

Inizio ottobre.

**Modalità di raccolta:**

Raccolta a mano in piccole cassette con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

**Vinificazione:**

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Tecniche di estrazione delicate come la pigiatura e il delestage sono utilizzate in combinazione con una lunga macerazione sulle bucce - quasi due mesi - per esaltare la qualità del frutto e l'espressione del territorio.

**Affinamento:**

In grandi botti di rovere di Slavonia per 36 mesi e 12 mesi in bottiglia.

**Gradazione alcolica:**

14,5% Vol.

