BRUNELLO DI MONTALCINO COSIMO

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: “Vigna 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