

Casa Raia

Annata 2009

Denominazione Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 14.67 % vol

Zuccheri: 2 g/l

Acidità totale: 6.56 g/l

Acidità volatile: 1.06 g/l

So2 totale: 49 mg/l

So2 libera: 12 mg/l

Estratto secco netto: 25,35 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Si apre con aromi di frutta matura come mora e mirtilli seguiti elegantemente da trame speziate di liquirizia e caffè tostato. Finale minerale.

Gusto Di pregevole struttura , con una persistente e fine trama tannica. Elegante e fresco il finale.

Andamento climatico

Annata 2009

Primavera piuttosto piovosa le cui piogge hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di Giugno e Luglio sono stati caldi e soleggiati alternati comunque a piogge che hanno consentito alle viti di lavorare bene e di arrivare con un leggero anticipo del periodo di maturazione. Infine Settembre ha avuto giornate calde con buone escursioni termiche, il che ha consentito di portare in cantina uve mature, sane e in perfetto equilibrio.