

Casa Raia

Annata 2010

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 14.39 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 5.64 g/l

Acidità volatile: 0.88 g/l

So2 totale: 31 mg/l

So2 libera: 5 mg/l

Estratto secco netto: 27,89 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Si apre con aromi di frutta matura quali la marasca cui fanno seguito note minerali di pietrafocaia e graffite, e da un finale che rimanda ad elementi terziari con profumi eterei di cera d'api ed incenso.

Gusto Di grande struttura, con una lunga e fine trama tannica. Si presta ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

Andamento climatico

Annata 2010

Primavera molto piovosa le cui abbondanti piogge hanno ben rifornito le falde acquifere e ritardato leggermente la fioritura. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine ha concesso un clima eccezionale caratterizzato da notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Ciò ha permesso l'ottenimento di uve straordinarie che hanno prodotto questo Brunello 2010 di grande eleganza, bella freschezza e longevità, profumi intensi ed estremamente complessi.