

Casa Raia

Annata 2011

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 15.35 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 5.81 g/l

Acidità volatile: 1.07 g/l

So2 totale: 38 mg/l

So2 libera: 5 mg/l

Estratto secco netto: 29,50 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Si apre con aromi di frutta matura che ricordano le ciliegie sotto spirito, dove si integrano bene aromi balsamici quali il ginepro e il pino.

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

Andamento climatico

Primavera soleggiata e con le giuste piogge, fioritura ed allegagione regolari con equilibrato numero di grappoli formati. Poi ad agosto abbiamo avuto due situazioni di straordinaria importanza: la prima metà è stata contraddistinta da giornate soleggiate ma con temperature non al di sopra dei 26 gradi e notti freschissime; la seconda metà invece da giornate molto soleggiate e temperature superiori alla media e la cui intensità hanno consentito alle uve di avere una grande concentrazione zuccherina e cromatica.