

Casa Raia

Annata 2012

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 14.60 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 5.90 g/l

Acidità volatile: 1.07 g/l

So2 totale: 33 mg/l

Estratto secco netto: 27,30 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Si apre con aromi di frutta matura quali more e marasca, dove si integrano elementi tostati di caffè e tabacco.

Gusto Di bella concentrazione e struttura, elegante, e con una lunga e fine trama tannica. Finale molto persistente.

Andamento climatico

Eccellente annata per la qualità delle uve raccolte. La primavera è stata caratterizzata da abbondanti piogge che hanno consentito un buon rifornimento delle falde acquifere. I mesi estivi sono risultati caldi e soleggiati, con pochissime piogge, con la pianta di Sangiovese che ha dimostrato tutte le sue capacità di resistenza consentendo alle uve di maturare correttamente e di avere una concentrazione in zuccheri e polifenoli eccellente