

Casa Raia

Annata 2013

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 15.00 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 5.80 g/l

Acidità volatile: 0.90 g/l

So2 totale: 32 mg/l

Estratto secco netto: 28,20 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Si apre con aromi di frutta matura quali ciliegia e mora, dove si inseriscono elementi speziati che ricordano il timo e la salvia.

Gusto Di bella concentrazione e struttura, elegante, e con una lunga e fine trama tannica. Da lungo invecchiamento in bottiglia.

Andamento climatico

Primavera che inizia con piogge abbondanti nel mese di marzo. Aprile invece è stato soleggiato e caldo mentre il mese di maggio ha fatto registrare una maggiore quantità di pioggia rispetto alla media che ha consentito alla pianta di accumulare riserve idriche importanti per far fronte all'estate.

I mesi di giugno, luglio ed agosto sono stati caldi ma senza picchi afosi e intervallati da alcune piogge che hanno permesso alla pianta di non andare in stress idrico. Infine il mese di settembre fresco ma soleggiato ha portato le uve a raggiungere la giusta maturazione e una ottimale concentrazioni di aromi.