

Casa Raia

Annata 2014

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 14.64 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 5.90 g/l

Acidità volatile: 0.89 g/l

So2 totale: 38 mg/l

Estratto secco netto: 28,10 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Si apre con aromi di floreali che ricordano la violetta, emergono poi note fruttate agrumate che ricordano l'arancia dove si inseriscono elementi tostati di liquirizia.

Gusto Di buona concentrazione e struttura, elegante, e con una fine trama tannica. Adatto sia all'immediato consumo che ad un invecchiamento in bottiglia.

Andamento climatico

Primavera piuttosto regolare con giuste piogge nel periodo di Aprile e Maggio. L'Estate è stata fresca, caratterizzata da temperature mai elevate che hanno consentito un lento e graduale sviluppo della pianta, ma anche da frequenti piogge che hanno messo a dura prova il lavoro in vigna. Settembre infine è stato caratterizzato da belle giornate intervallate da giuste piogge che hanno consentito ai frutti di progredire in un lento ma graduale accumulo di zuccheri e componenti polifenolici. La raccolta è stata quindi effettuata in più momenti al fine di selezionare al meglio i migliori grappoli.