

## **Casa Raia**

**Annata** 2015

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

**Varieta'** Sangiovese 100%

**Alcool:** 15.40 % vol

**Zuccheri:** < 1 g/l

**Acidità totale:** 5.70 g/l

**Acidità volatile:** 1.08 g/l

**So2 totale:** 38 mg/l

**Estratto secco netto:** 28,50 g/l

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore** Rosso rubino intenso con riflessi granata .

**Profumi** Si apre con intensi aromi di frutta matura quali marasca e more, ben integrati ad elementi terziari dovuti al lungo invecchiamento in botte grande ed all'affinamento in bottiglia necessario.

**Gusto** Di grande impatto, di bella concentrazione, molto ampio e di giusta e delicata sapidità. Molto persistente, adatto ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

### **Andamento climatico**

Il nostro Sangiovese è germogliato durante la prima settimana di aprile ed ha continuato a crescere regolarmente sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e da una piovosità più che buona dell'inverno 2015. La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato. Nella prima settimana di agosto due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e hanno abbassato le temperature permettendo alle viti di fotosintetizzare nelle migliori condizioni e di ottenere uve dalla perfetta maturazione. Annata valutata con le cinque stelle dal Consorzio del Vino Brunello Di Montalcino.