

Casa Raia

Annata 2016

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 14.77 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 6.20 g/l

Ph: 3,48

Acidità volatile: 1.20 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 Molto elegante al naso, dove escono subito aromi di frutta rossa matura quali amarena e mirtillo, dove ben si inseriscono elementi speziati che ricordano il timo e la cannella, con finale elegantemente minerale con note di graffite.

Gusto Di grande energia e concentrazione, ma anche dotato di bella acidità che conferisce la giusta tensione. Molto persistente, adatto ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

Andamento climatico

L'annata 2016 è stata un'ottima annata caratterizzata da giuste piogge nei mesi di aprile e maggio che hanno impresso alla pianta un buono sviluppo vegetativo. I mesi estivi sono stati caratterizzati dal mese di Giugno che è stato particolarmente piovoso il che ci ha particolarmente impegnati nel controllo fitosanitario, ma ciò ha anche contribuito alla crescita del germoglio, mentre il mese Luglio è stato particolarmente caldo, il che ha aiutato la formazione del grappolo e dato un'accelerazione alla fase di invaiatura. L'abbassamento delle temperature di Agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico ed aromatico. Settembre è stato fresco ma soleggiato garantendo un raccolto ottimo da un punto di vista sanitario e qualitativo. Annata giudicata a cinque stelle dal Consorzio del vino Brunello di Montalcino.