

Casa Raia

Annata 2017

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 15.5 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 5,60 g/l

Ph: 3,54

Acidità volatile: 0,86 g/l

So2 totale: 38 mg/l

Estratto secco netto: 30,50 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Intenso ed elegante al naso, dove escono aromi di frutta rossa a bacca piccola matura quali more e mirtillo, dove ben si inseriscono elementi tostati che ricordano la liquirizia.

Gusto Di notevole struttura, ma anche dotato di bella freschezza. Adatto ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

Andamento climatico annata 2017

La stagione 2017 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite con temperature leggermente al di sopra delle medie. Il periodo estivo e quello primaverile sono stati caratterizzati da temperature elevate e da scarsa piovosità. Ciò ha determinato una carica produttiva contenuta ma i nostri terreni sciolti e profondi hanno comunque consentito una buona crescita vegetativa con conseguente fase di maturazione eccellente. Le uve sono arrivate al momento della vendemmia sane, intatte e perfettamente mature