

## **Casa Raia**

**Annata 2018**

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

**Varieta'** Sangiovese 100%

**Alcool:** 14.6 % vol

**Zuccheri:** < 1 g/l

**Acidità totale:** 5,70 g/l

**Ph:** 3,51

**Acidità volatile:** 1,16 g/l

**So2 totale:** 38 mg/l

**Estratto secco netto:** 27,90 g/l

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

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

**Profumi** Inizialmente austero, si apre al naso con elementi agrumati che ricordano la scorsa di limone per dare poi spazio ad aromi speziati che ricordano la macchia mediterranea, come il sottobosco e l'humus.

**Gusto** Avvolgente ed elegante, di finissima e pregevole trama tannica. Di elegante freschezza che ne garantisce estrema longevità in bottiglia.

### **Andamento climatico annata 2018**

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un clima asciutto ma senza eccessi. Tutto ciò ha permesso un buono svolgimento dell'invaiaitura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ideali per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per il Sangiovese che ha potuto completare la propria maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.