

Casa Raia

Annata 2019

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

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 14.9 % vol

Zuccheri: < 1 g/l

Acidità totale: 5,41 g/l

Ph: 3,56

Acidità volatile: 0,83 g/l

So2 totale: 42 mg/l

Estratto secco netto: 27,60 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Molto elegante al naso, dove emergono note di frutta rossa matura quali mirtillo e scorza d'arancia, dove ben si inseriscono elementi terziari di cera d'api e mentolo, con finale piacevolmente fresco.

Gusto Di grande energia e profondità, dotato di buona freschezza gustativa che conferisce verticalità al vino. Molto persistente, adatto ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

Andamento climatico annata 2019

La stagione 2019 è risultata di estremo equilibrio. L'inverno è stato caratterizzato da temperature leggermente sotto la media con piogge scarse mentre la primavera invece è piuttosto piovosa e ha fatto recuperare il deficit idrico. In particolar modo nel mese di maggio, con l'abbassamento delle temperature accompagnato da abbondanti precipitazioni, è stato riportato un rallentamento nel ciclo vegetativo della vite. Giugno poi è risultato un mese molto caldo, seguito da un'estate dove si sono susseguiti fenomeni a carattere piovoso. Infine, la maturazione ha subito un ritardo di una quindicina di giorni facendo rientrare l'epoca vendemmiale in un periodo più legato alla tradizione. Annata straordinaria con le uve che hanno maturato perfettamente anche da un punto di vista polifenolico.