

## **Casa Raia**

**Annata 2020**

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

**Varieta'** Sangiovese 100%

**Alcool:** 15 % vol

**Zuccheri:** < 1 g/l

**Acidità totale:** 5,35 g/l

**Ph:** 3,61

**Acidità volatile:** 0,92 g/l

**So2 totale:** 40 mg/l

**Estratto secco netto:** 30.1 g/l

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

#### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

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

**Profumi** si apre al con elementi di frutta rossa matura quali more e lampone; ben integrato il legno che non sovrasta, ma che apre a elementi tostati di caffè con finale mentolato.

**Gusto** Largo ed avvolgente, di estrema eleganza e persistente trama tannica.

#### **Andamento climatico annata 2020**

La stagione 2020 è iniziata con una piovosità piuttosto limitata nei mesi invernali, dopo il ripristino delle riserve idriche avvenuto negli ultimi mesi del 2019. Tali riserve idriche hanno poi consentito di affrontare le più alte temperature del periodo estivo da giugno ad agosto. Le viti hanno iniziato il loro germogliamento negli ultimi giorni di marzo. L' inizio della fioritura è stato registrato nella seconda quindicina di maggio con poi un decorso regolare favorito da un clima ideale con giornate calde, secche e lievemente ventose. L'assenza di piogge anche durante il periodo vendemmiale ha permesso di portare in cantina uve perfettamente mature, sane e strutturate. Perfetti il corredo fenolico ed il tenore zuccherino. Annata giudicata a cinque stelle dalla commissione tecnica del Consorzio del Brunello di Montalcino.