

SAN FILIPPO
MONTALCINO

LE LUCÉRE
BRUNELLO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2018



Il colore è rosso rubino con riflessi che sfiorano il granato. Il naso è intenso, fine ed elegante, con note di ciliegia sotto spirito arricchite da spezie che ricordano la cannella e i chiodi di garofano. Al palato esplose tutta la sua finezza ed eleganza grazie a dei tannini fitti e setosi. Ottima la struttura che rende l'assaggio armonioso e persistente. Ottima corrispondenza naso bocca.

JAMESSUCKLING.COM - 100 pts annata 2015

"Decadent aromas of ripe fruit, such as plums and peaches with black truffles and porcini mushrooms. Full body, with layers of ripe fruit and round and chewy tannins. Lots of chocolate and fresh mushroom at the finish. A thoroughly terroir-driven red. Try after 2022." - J.S.

SCHEDA TECNICA

Denominazione: BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Zona di produzione: Montalcino

Altitudine: 270/310 metri slm

Tipo di terreno: di origine eocenica, argilloso, calcareo con galestri e frammenti fossili

Esposizione: est e nord

Densità: da circa 4.650 a 4.800 piante/ettaro

Forma di allevamento: cordone speronato monolaterale

Vitigno: Sangiovese Grosso

Portainnesto: 420 A, 110 R e 775 P

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Resa di uva per ettaro: 60 quintali per ettaro

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata

Macerazione: pre-macerazione a freddo 2 giorni a 10°C - 10/12 giorni a 26/28°C

Malolattica: in tini in cemento e inox

Invecchiamento: 24/28 mesi in botti e barriques

Affinamento in bottiglia: 10 mesi

Bottiglie prodotte: 15.000

Alcol: 14%