



LA MAGIA  
MONTALCINO

## Brunello di Montalcino d.o.c.g. "Ciliegio"



*Brunello cru prodotto con uve provenienti dalla zona più vecchia del nostro vigneto (oltre quarant'anni), questo vino è frutto di un terreno caratterizzato da un basso vigore naturale, ma da un'alta concentrazione. Deve il suo nome ad uno dei due ciliegi tra i quali è posta la vigna, un maestoso albero che identifica il vigneto anche da molto lontano. È il Grand Vin de La Magia, prodotto in piccolissima quantità, le bottiglie sono numerate. Caratterizzato da un'estrema freschezza e complessità, ha una mineralità spiccata, una concentrazione e un'eleganza che solo un Sangiovese da zona ad alta vocazione riesce ad esprimere.*

Annata  
2019

Vigneto  
Singolo appezzamento chiamato Ciliegio

Varietà  
Sangiovese 100%

Zona produzione  
Centrale - versante sud-est di Montalcino

Composizione del terreno  
Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso al di sotto dei 20 cm

Altitudine  
400 - 450m

Età vigneto:  
45 anni

Sesto d'impianto  
3,00m x 1,00m

Vendemmia  
Ultima settimana di settembre

Vinificazione  
In troncoconici di legno e tonneau francesi nuovi

Macerazione  
Macerazione sulle bucce di 40 giorni

Affinamento  
36 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri nuovi (80%) e secondo passaggio (20%). 8 mesi in bottiglia

Imbottigliamento  
Aprile 2023

Produzione  
2237 bottiglie numerate

Gradazione alcolica  
14,5%