



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

2016

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:

42 anni

Sesto d'impianto

3,00m x 1,00m

Vendemmia

Ultima settimana di settembre

Vinificazione

In troncoconici di legno

Macerazione

Macerazione sulle bucce di 40 giorni

Affinamento

36 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri nuovi (80%) e secondo passaggio (20%). 6 mesi in bottiglia

Imbottigliamento

Luglio 2020

Produzione

1.108 bottiglie numerate

Gradazione alcolica

14,5%