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 Màgia, 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 tonneaux francesi nuovi

Macerazione
Macerazione sulle bucce di 40 giorni

Affinamento
36 mesi in tonneaux 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%