



# SCOPONE

MONTALCINO

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

2019

### *Andamento climatico annata 2019*

Il 2019 è stato caratterizzato da un clima generalmente regolare. Ad un inverno con piogge sporadiche e poco abbondanti accompagnate da temperature comprese tra lo zero e i circa 10 °C, è seguita la primavera con un netto cambiamento di giornate di pioggia che ha arricchito il terreno della risorsa idrica fondamentale per superare le temperature estive. L'innalzamento delle temperature ha portato un germogliamento coerente con le tempistiche della zona. L'estate calda con qualche precipitazione ha accompagnato la crescita della pianta e la successiva maturazione dei grappoli in maniera regolare e ottimale per lo sviluppo fenologico graduale. La vendemmia è iniziata a metà settembre per terminare nella prima decade di ottobre.

### *Vinificazione*

La raccolta viene effettuata manualmente facendo una prima selezione dei grappoli in campo, i quali poi vengono diraspati e gli acini vengono ulteriormente selezionati sul tavolo di cernita. Il processo fermentativo si svolge per circa 10 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, mai al di sopra di 28°C, seguita da una macerazione sulle bucce di ulteriori 15 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica.

### *Affinamento*

Il vino matura in parte in botti da 25 Hl di Rovere francese ed in parte in botti da 65 Hl di Rovere di Slavonia per almeno 24 mesi, al terzo anno il vino viene imbottigliato per completare il suo periodo di affinamento in un magazzino a temperatura controllata prima della sua messa in commercio.

### *Note di degustazione*

Il Brunello 2019 si presenta con un colore rosso rubino dalle note vivaci. Al naso è floreale e grintoso con sentori di amarene, rose selvatiche e tabacco. In bocca è deciso e vibrante, con un finale avvolgente e sapido.

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| <b>Varietà uva</b>    | 100% Sangiovese |
| <b>Produzione</b>     | 4.000 bottles   |
| <b>Grado alcolico</b> | 14%             |
| <b>Acidità totale</b> | 5,2 g/l         |
| <b>PH</b>             | 3,36            |
| <b>Estratto secco</b> | 30,90 g/l       |



### *Scopone Società Agricola Srl*

Loc. Podere Scopone, 180 - 53024 - Montalcino SI, Italia

tel. +39 3277590669 - [info@winescopone.com](mailto:info@winescopone.com)

[www.winescopone.com](http://www.winescopone.com)

P.IVA /C.F. 00715240529 - REA Siena 86058 - Cap. Soc. Euro 10400 i.v.