



UGOLFORTE 2017

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Questo vino è prodotto da vigneti con età media di 20-25 anni, posti tra i 250 ed i 400 metri sul livello del mare, a Castelnuovo Dell'Abate, nella zona Sud-Est di Montalcino. Il terreno è povero e roccioso, composto prevalentemente da argilla e tufo, miste ad arenarie e galestro. La viticoltura biologica si basa su metodi rispettosi dell'ambiente, che consentono una bassa produzione spontanea ed equilibrata delle uve, interamente raccolte a mano e accuratamente selezionate. La vinificazione è in tini di rovere e cemento con lunghe macerazioni. Affinato per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 a 50 hl. Il nome, "Ugolforte", deriva da un famoso brigante che nel XII secolo guidò il popolo di Montalcino contro l'occupazione senese. Imbottigliato nel mese di luglio 2020.

Da una delle annate più calde e siccitose di sempre, è conseguita una selezione maniacale delle uve che perciò hanno mantenuto un'ottima ricchezza di frutto e acidità, grazie soprattutto alla tempestività nella raccolta, iniziata il 25 agosto e terminata il 27 settembre. Il vino si presenta con giusto spessore e struttura. La severa selezione in campo e a monte della diraspatura, ha depurato le componenti più caloriche col risultato che anche il profumo è sorprendentemente vivace con ricche note fruttate e un finale avvolgente e speziato.

Luglio 2021

Leonardo Berti, Winemaker

Luca Marrone, Chief Winemaker

DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino

DOCG

COMPOSIZIONE

Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO

14% vol.

COLORE

Rosso rubino

con riflessi granati

