



UGOLFORTE RISERVA 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

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 con lunghe macerazioni. Affinato per 42 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30 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 novembre 2021.

Primo millesimo per questo vino che fa la sua comparsa in un'annata non semplice climaticamente, ma estremamente intrigante dal punto di vista enologico. La selezione di Ugolforte Riserva nasce in vigneto, dove, nel corso degli anni, sono stati individuati gli appezzamenti che meglio rappresentano lo stile San Giorgio. Tale espressione trova conferma durante il periodo di affinamento in legno. I vini della 2018 saranno ricordati come eleganti e bevibili, freschi e verticali. Ugolforte Riserva 2018 aggiunge un impatto aromatico profondo, intenso, frutto di uve generose e lunghe macerazioni, che donano note di frutta scura e spezie dolci. L'acidità è ben evidente fin dal primo sorso, pilastro fondamentale per sorreggere un corpo molto importante, strutturato, con tannini fitti ed intensi. Il finale lungo ed equilibrato lascia la bocca appagata ma fresca, caratteristica dell'annata 2018.

Ottobre 2024

Leonardo Berti, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

DENOMINAZIONE

*Brunello di Montalcino
Riserva DOCG*

COMPOSIZIONE

Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO

14% vol.

COLORE

*Rosso rubino con riflessi
granati*

