



UGOLFORTE RISERVA 2019

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 giugno 2023.

Ugolforte Riserva nasce dall'appezzamento più elevato di Tenuta San Giorgio, dove il carattere dell'Azienda si esprime al suo meglio. Terreno ricchissimo di scheletro e minerali ferrosi ma molto povero di sostanza organica. Ciò origina un vino dal carattere deciso, intenso, fin dal primo approccio olfattivo. Macerazione sulle bucce protratta per oltre 40 giorni seguita da un affinamento di quasi 4 anni in botte di legno da 30hl. Il tutto amplificato dalla potenza unita all'eleganza dell'annata 2019, una delle più memorabili degli ultimi decenni. L'acidità, caratteristica intrinseca di questi terreni, sostiene la bevuta in tutta la sua lunghezza, accompagnata da una struttura tannica molto fitta e ben equilibrata.

Ottobre 2024

Leonardo Berti, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

DENOMINAZIONE

*Brunello di Montalcino
Riserva DOCG*

COMPOSIZIONE

Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO

13,5% vol.

COLORE

*Rosso rubino con riflessi
granati*

