



UGOLFORTE 2021

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 maggio 2025.

Denominazione:	Brunello di Montalcino DOCG
Composizione:	Sangiovese 100%
Titolo alcolometrico:	14% vol.
Colore:	rosso rubino con riflessi granati

Annata climaticamente molto intensa, con ottima riserva idrica invernale ed estate calda e seccata, che ha permesso una coltivazione ottimale del Sangiovese in regime biologico. La vendemmia si è svolta con un anticipo di qualche giorno rispetto ai tempi canonici in modo da preservare frutto, fragranza ed acidità, necessarie per bilanciare una struttura tannica molto importante. Il lungo affinamento di tre anni in grandi botti di rovere di Slavonia ha permesso di affinare e levigare la matrice tannica che all'assaggio si dirama in fittezza e setosità. Ugolforte 2021 si distingue per bevibilità, eleganza e capacità di invecchiamento.

Leonardo Berti, Winemaker - novembre 2025
Luca Marrone, Chief Winemaker

