



BRUNELLO DI MONTALCINO 2015, LA GRANDE ANNATA Siamo pronti a vedere qualcosa di straordinario nella bellezza e nella qualità dei Brunello di Montalcino 2015 e aspettiamo con ansia la loro uscita sul mercato. Ogni vino prodotto supera gli standard qualitativi a cui siamo stati abituati finora principalmente per la qualità organolettica e sensoriale delle uve e l'impostazione dolce e soffice nelle estrazioni da parte dei produttori in cantina. Lentamente si è andati verso una direzione di piacevolezza importante sin da subito con vini che esprimono la propria essenza unicamente nella qualità del frutto, nel ritorno aromatico nell' "aftertasting" e ovviamente nell'equilibrio acido-tannico. I vini rossi si differenziano principalmente dai vini bianchi per essere tridimensionali ed avere nella propria struttura 3 componenti: Acida, Dolce e Tannica (Solo acida e dolce per i

Sangiovese più famoso d'Italia mostrano nell'annata 2015, concentrazione, compattezza e solida e brillante qualità. Accarezzano dolcemente il palato e sono completamente fusi nella matrice del vino creando un perfetto equilibrio insieme alla componente Acida e Dolce. Questo è stato possibile grazie all'andamento stagionale che ha generato vini equilibrati in tutte le componenti. Gli inverni poco piovosi e non molto rigidi nelle temperature basse hanno lasciato spazio lentamente ad una primavera equilibrata ed in media stagionale con le temperature di 22-24 gradi Celsius. Pochi i fenomeni di escursione termica registrati in primavera. Il mese di luglio è stato molto caldo e ha visto toccare e superare i 40 gradi nella parte centrale del mese anticipando e portando avanti la maturazione delle uve e l'invasatura di circa 10 giorni. La pioggia di fine luglio^{1/1}