



*Produrre Riserva, come ci ha insegnato Franco Biondi Santi, fa parte della tradizione del Brunello di Montalcino più che i CRU o i single vineyards.*

*Dato che il Brunello è un vino molto importante quando decido di produrre Riserva devo essere sempre sicuro di avere qualcosa di veramente “favoloso“ o outstanding: il miglior Brunello in un’ annata eccezionale come in media ce ne sono 3 ogni decade*

*La Riserva va vista anche come, nel panorama di un Brunello comunque molto longevo, il vino che può veramente invecchiare decine di anni infatti all’inizio questo vino è sempre molto più tannico e con una acidità più importante che ha bisogno di un certo numero di anni di affinamento in bottiglia.*



<b>Vendemmia</b>	2007
<b>Uva</b>	100% Sangiovese "Brunello"
<b>Alcool</b>	14.25
<b>Estratto secco netto</b>	31.80
<b>Acidità totale</b>	5.50
<b>Acidità volatile</b>	0.67
<b>Vendemmia</b>	Ultima settimana di Settembre
<b>Fermentazione</b>	Circa due settimane a contatto con le bucce più
<b>Vendemmia</b>	???
<b>Uva</b>	???
<b>Alcool</b>	???
<b>Estratto secco netto</b>	???
<b>Acidità totale</b>	???
<b>Acidità volatile</b>	???
<b>Vendemmia</b>	???
<b>Fermentazione</b>	???
<b>Affinamento</b>	18 mesi di tonneaux di Allier di media tostatura da 3.50 Hl a 6.0 Hl, successivi 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30.0 Hl . Affinamento in bottiglia per 24 mesi.