



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.



| | |
|-----------------------------|--|
| Vendemmia | 2007 |
| Uva | 100% Sangiovese "Brunello" |
| Alcool | 14.25 |
| Estratto secco netto | 31.80 |
| Acidità totale | 5.50 |
| Acidità volatile | 0.67 |
| Vendemmia | Ultima settimana di Settembre |
| Fermentazione | Circa due settimane a contatto con le bucce più |
| Vendemmia | ??? |
| Uva | ??? |
| Alcool | ??? |
| Estratto secco netto | ??? |
| Acidità totale | ??? |
| Acidità volatile | ??? |
| Vendemmia | ??? |
| Fermentazione | ??? |
| Affinamento | 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. |