

Greppone Mazzi

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Le uve provengono da un singolo vigneto: Villa Grande, situato nella Tenuta Greppone Mazzi a Montalcino.



ANNATA
2019

UVAGGIO
1100% Sangiovese grosso

ALTITUDINE E SUOLO
250-450 mt. s.l.m., terreno a tessitura franco-argillosa, calcareo e di buon drenaggio. Esposizione dei filari a sud-ovest.

ANDAMENTO ANNATA
Una buona annata con andamento climatico regolare. Un inverno con temperature miti e piogge hanno creato riserve idriche nel terreno utili per una stagione estiva calda e secca ma senza picchi di calore estremi.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Accurata selezione delle uve durante la raccolta avvenuta a inizio/metà ottobre. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio termocontrollate e la lunga macerazione post fermentativa (a caldo 28/29°) è prolungata oltre i 20 giorni. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento in botti grandi di Slavonia per circa 30 mesi, al quale segue l'assemblaggio e un lungo invecchiamento in bottiglia prima della messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Aroma: il bouquet è complesso con sentori di ribes nero, frutta sotto spirito e spezie, arricchite da tabacco dolce e cioccolato.
Degustazione: al palato è ricco, bilanciato tra un tannino morbido e una freschezza gustativa nel finale.

PUNTI CHIAVE
•La denominazione Brunello di Montalcino è ormai universalmente riconosciuta come una delle interpretazioni di vertice del vitigno Sangiovese, localmente denominata Brunello, utilizzata per questo vino in purezza.
•Ruffino produce il Brunello Riserva selezionando le uve provenienti da un unico vigneto.

VOCE DELL' ENOLOGO
«Greppone Mazzi Riserva sorprende in persistenza ed equilibrio, un vino estremamente fine ed elegante caratterizzato da una sapidità gustativa nel finale.»

PRIMA ANNATA: 2017

AWARDS
95/100 Wine Spectator (US)
93/100 James Suckling (US)



RUFFINO
1877