



San Brunone Supertuscan

Ottenuto da una particolare selezione di Sangiovese Toscano con una piccola percentuale di Merlot, esprime il suo carattere eccellente di grande forza dopo sapienti affinamenti. Il nome proviene dal frate fondatore dell'ordine dei Certosini e che nel suo viaggio verso Roma passò per queste campagne soggiornando a Siena.



Uve: Sangiovese Grosso 90% e Merlot 10%

Vigneti: in vigneti appartenuti in passato ai frati della Certosa di Pontignano, situati ad una altitudine di 300/350 metri slm ed esposti a sud-ovest. Terreni tufacei con presenza di sasso Galestro e Alberese.

Vinificazione: le uve vengono fatte fermentare in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°, per un periodo di 15/20 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli, tannini. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene posto in vasche di cemento per la seconda fermentazione, per far sì che l'acido malico si esaurisca totalmente. Solo allora il vino è pronto per maturare nel legno.

Invecchiamento: Il vino riposa per 12 mesi in tonneaux francesi.

Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Bottiglie prodotte: 6.500

Produzione annuale: 50 hl

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.6

Grado alcolico: 13.5 %

Estratto esente zucchero: (g/l) 37.10

Acidità volatile: 0.45

Intensità di colore: 13.00

Colore: limpido, rosso granato e di buona consistenza

Profumo: intenso e complesso: si evidenziano toni speziati in armonia ad una intrigante componente fruttata, con lievi sentori di sottobosco.

Sapore: poderoso e morbido, con le varie componenti in perfetto equilibrio con la trama dei tannini alquanto fini ed eleganti, avvolgente, offre nel finale una persistenza eccezionale.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo vino da meditazione da accompagnare con formaggi stagionati, ma anche con un tipico dolce senese, il panpepato.

Famiglia Losi