



Chianti Classico IL BRUNONE Riserva

E' un vino esemplare per la famiglia Losi, per gli eccellenti risultati qualitativi e per il successo ottenuto sul mercato, anche da parte dei consumatori più esigenti che trovano in questo vino la massima espressione del Sangiovese, ottenuta dalla sapiente scelta dei cloni e dalla cura nei vigneti oltre che dalla competenza in cantina.



Uve: Sangiovese 95% Canaiolo 5%

Vigneti: Prodotto da uve selezionate a mano, da vigneto ben esposto a mezzogiorno e che favorisce una maturazione uniforme e ottimale delle uve, garantendo risultati finali di alto livello qualitativo. Terreno di media pendenza, di struttura tufacea e sassosa, costituito in prevalenza da arenarie di Galestro e Alberese. Il sistema di allevamento è a cordone speronato con densità per ettaro di 5000 piante di viti.

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene 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, tannino, e altre caratteristiche proprie del vino Chianti Classico. Dopo la prima fermentazione il vino viene trasferito in vasche di cemento dove avviene la seconda fermentazione, che serve ad eliminare totalmente l'acido malico. Solo così il vino è pronto per maturare nel legno.

Invecchiamento: Il vino riposa per 24-30 mesi in botti di rovere di slavonia di 15 e da 20 hl

Affinamento: per dare maggiore spessore alla sua corposità, la Riserva Chianti Classico viene posta in bottiglie per 6-12 mesi prima della commercializzazione.

Bottiglie prodotte: 10.500

Produzione annuale: 80 hl

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.6

Grado alcolico: 13.5%

Estratto esente zucchero: (g/l) 32.50

Acidità volatile: 0.43

Intensità di colore: 9.25

Colore: rosso rubicondo di evidente profondità e accesa tonalità tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: deciso e incisivo con equilibrate note eteree e composite nel finale, che richiamano i profumi di frutti di viola mammola e frutti di bosco rossi.

Sapore: Molto interessante, morbido e slanciato, ricco di tannini nobili, asciutto al palato con grande persistenza ed una piacevole rotondità finale confermata dai toni dolci del legno.

Abbinamenti gastronomici: Carne di bove, agnello, cinghiale e selvaggina nobile.

Famiglia Losi