



Chianti Classico Il Brunone

Prodotto nel vigneto più recentemente acquisito dalla famiglia Losi e il più prossimo ai confini della Certosa di Pontignano. Grazie alla selezione per l'impianto e l'attenzione in vigna, Il Brunone è un vino che interpreta al meglio le caratteristiche della sua terra di appartenenza: il Chianti.

Uve: Sangiovese 90% e Canaiolo Toscano 10%



Vigneti: Prodotto da uve selezionate nel vigneto nuovo, i cui cloni sono stati selezionati in azienda e dal Chianti Classico per il rinnovo degli impianti utilizzando le specie autoctone, tra le più antiche del Chianti Classico. Situato ad una altitudine di 320/350 metri s.l.m., la Vigna è ben esposta a mezzogiorno e favorisce una maturazione uniforme e ottimale delle uve. Terreno di media pendenza, di struttura tufacea e sassosa, costituito in prevalenza da arenarie nelle zone più alte da Galestro e Alberese tipico delle zone più basse del Chianti Classico.

Vinificazione: le uve vengono fatte fermentare in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°, per un periodo di 12/18 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli, tannino, e altre caratteristiche proprie del vino Chianti Classico. 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 12-18 mesi in botti di rovere da 53 hl

Affinamento: per esaltare le caratteristiche olfattive e gustative, il Chianti Classico è lasciato riposare ulteriormente in bottiglia per 3/6 mesi prima della commercializzazione

Produzione annuale: 190 hl

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.7

Acidità volatile: 0.455

Grado alcolico: 13 %

Estratto esente zucchero: (g/l) 31.30

Intensità di colore: 9.18

Colore: Rosso rubino brillante, profondo e impenetrabile

Profumo: potente, accattivante, con note di frutta e richiami floreali, ricorda la viola con piccoli cenni speziati molto apprezzabili.

Sapore: Avvolgente profondità gustativa, succoso, con tannini fitti e ben amalgamati al sapore di spezie e frutti rossi maturi, con una nota di vaniglia e, con un finale complesso e di grande persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Primi con sughi di carne, Carni Rosse, Formaggi stagionati, salumi.

Famiglia Losi