

## Brunello di Montalcino DOCG 2020

### LA TORRE

<b>Descrizione della DOCG o dell'area di produzione</b> <b>Description of the DOCG or the production area</b>	
<i>Geografica:</i> <i>Region:</i>	<p>I vigneti sono situati sulla collina che domina la vista dall'alto della frazione di Sant'Angelo in Colle, a Sud di Montalcino, sul versante che guarda direttamente al massiccio dell'Amiata. Le vigne si trovano su un terrazzamento naturale orientato a Sud e protetto da scirocco e tramontana dal Poggio dell'Arna che scollina a Est sull'abbazia di Sant'Antimo, e dal Poggio Civitella, una vasta collina di 800 metri di altitudine.</p> <p><i>The vineyards are situated south of Montalcino, on the side of a hill overlooking the town of Sant'Angelo in Colle, looking directly towards Mount Amiata. They are located on a natural terrace facing south, where they are protected from the scirocco and tramontana winds by Poggio dell'Arna – with the abbey of Sant'Antimo on the east side of the hill and by Poggio Civitella, a large hill 800 metres above sea level.</i></p>
<i>Clima:</i> <i>Climate:</i>	<p>La Torre è una delle aziende che ha le vigne più ventilate ed elevate della zona di Montalcino. L'esposizione delle vigne a Sud garantisce una insolazione notevole in ogni periodo dell'anno.</p> <p><i>La Torre is one of the producers with the highest and best ventilated vineyards in the area of Montalcino. The fact that the vineyards face south guarantees considerable sunshine all year round.</i></p>
<b>Breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati</b> <b>Brief description of the grape varieties and clones used</b>	
<i>Ampelografia (caratteristiche del vitigno):</i> <i>Ampelographica (characteristics of the vine):</i>	<p>Il grappolo del Sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino si presenta con due ali laterali.</p> <p><i>The cluster of Sangiovese grosso Brunello di Montalcino has two side wings.</i></p>
<i>Altro (proprietà dell'uva):</i> <i>Other (properties of the grape):</i>	<p>Intensa profumazione delle uve provocata dall'altitudine che attraverso elevate escursioni termiche sviluppa in particolar modo le sostanze aromatiche delle bucce. La forte esposizione al sole è alla base del grande corpo che si ottiene nella vinificazione.</p> <p><i>The intense fragrance of the grapes results from the altitude, where a high temperature range develops, particularly aromatic substances in the skin. The strong exposure to the blazing sun is fundamental to the</i></p>

	<i>substantial body developed during vinification.</i>
<i>Percentuali d'uvaggio: Blend percentage:</i>	<i>100% Sangiovese grosso varietà Brunello di Montalcino 100% Sangiovese grosso Brunello di Montalcino</i>
<i>La vigna The vineyard</i>	
<i>Località: Locality:</i>	<i>Località La Torre nei pressi di Sant'Angelo in Colle La Torre, near Sant'Angelo in Colle</i>
<i>Altitudine: Altitude:</i>	<i>420 metri 420 metres above sea level</i>
<i>Esposizione: Exposure:</i>	<i>Sud ovest Southwest</i>
<i>Terreno: Soil:</i>	<i>Medio impasto di origine eocenica con abbondanza di scheletro Medium soil mixture of Eocene origin with abundant stones</i>
<i>Densità d'impianto: Planting density:</i>	<i>50% delle vigne hanno 2200 piante per ha; il restante 50% ha 4400 piante per ha 50% of the vineyards have 2200 plants per hectare; the remaining 50% have 4400 plants per hectare</i>
<i>Sistema di allevamento: Training system:</i>	<i>Guyot Guyot</i>
<i>Ciclo produttivo del vino Wine production cycle</i>	
<i>Superficie vitata: Extent of the vineyard:</i>	<i>4,9 ha 4,9 hectares</i>
<i>Resa per ettaro: Yield per hectare:</i>	<i>70 qli 70 quintals</i>
<i>Lavori pre-vendemmia: Pre-harvest work:</i>	<i>Potatura verde e lavorazione meccanica del terreno Green pruning and mechanical treatment of the soil</i>
<i>Periodo di vendemmia: Period of harvesting:</i>	<i>Fine settembre At the end of September</i>
<i>Metodo di vendemmia: Method of harvesting:</i>	<i>A mano By hand</i>
<i>Vinificazione: Vinification:</i>	<i>Macerazione di circa quindici giorni; si usano i lieviti indigeni delle stesse uve Maceration for about 15 days, using the natural yeast from the grapes themselves</i>
<i>Maturazione: Maturation:</i>	<i>Uso molto limitato delle barrique, si privilegiano le botti grandi – il Brunello di Montalcino matura in botti di rovere di Slavonia; soltanto una piccola parte passa un breve periodo in barrique Limited use of barriques, big barrels are preferred. The Brunello di Montalcino ages in Slavonian oak barrels; only a small proportion spends a short period in barrique</i>

<i>Bottiglie prodotte ogni anno:</i> <i>Bottles produced each year:</i>	<i>Circa 14.000</i> <i>About 14.000</i>
<b><i>Descrizione</i></b> <b><i>Description</i></b>	
<i>Annata:</i> <i>Vintage:</i>	<i>La vendemmia 2020 è stata sorprendente e di grande equilibrio. Per quanto riguarda l'andamento climatico è stato un anno particolarmente caldo e siccitoso</i> <i>The 2020 vintage was amazing and very balanced. In terms of weather patterns, it was a particularly hot and dry year</i>
<i>Altre caratteristiche dichiarate:</i> <i>Other characteristics:</i>	<i>Viticoltura biologica</i> <i>Organic viticulture</i>
<i>Filosofia:</i> <i>Philosophy:</i>	<i>Filosofia "tradizionale ma non conservatrice"</i> <i>A "traditional, but not conservative"</i>
<b><i>Caratteristiche organolettiche</i></b> <b><i>Organoleptic characteristics</i></b>	
<i>Colore:</i> <i>Colour:</i>	<i>Rosso brillante con riflessi granati</i> <i>Red brilliant with garnet highlights</i>
<i>Aroma:</i> <i>Aroma:</i>	<i>Elegante con sfumature di frutti di bosco a bacca nera</i> <i>Elegant with hints of black berry fruits</i>
<i>Gusto:</i> <i>Taste:</i>	<i>Equilibrato con sentori di tabacco e vaniglia</i> <i>Balanced with hints of tobacco and vanilla</i>
<i>Persistenza:</i> <i>Aftertaste:</i>	<i>Lungo e persistente</i> <i>Long and persistent</i>
<b><i>Caratteristiche chimiche</i></b> <b><i>Chemical characteristics</i></b>	
<i>Alcol:</i> <i>Alcohol:</i>	<i>14,5%</i>
<i>Acidità totale:</i> <i>Total acidity:</i>	<i>5,58</i>
<i>Estratto secco:</i> <i>Dry extract:</i>	<i>31,5</i>
<i>Acidità volatile:</i> <i>Volatile acidity:</i>	<i>0,80</i>
<i>SO<sup>2</sup> totale:</i> <i>Total SO<sup>2</sup>:</i>	<i>58</i>
<i>Zuccheri residui:</i> <i>Residual sugar:</i>	<i>&lt; 1</i>
<i>SO<sup>2</sup> libera:</i> <i>Free SO<sup>2</sup>:</i>	<i>17</i>