

# GREPPONE MAZZI

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



### Vigneti

Le uve provengono esclusivamente dalla nostra Tenuta Greppone Mazzi a Montalcino.

**Suolo:** terreni di alta e media collina con tessitura da franco-argillosa a franco-limoso, ricchi in scheletro.

**Altitudine:** da 210 a 460 metri sul livello del mare.



### Vaggio

100% Sangiovese grosso, denominato a Montalcino "Brunello"



### Annata 2017

Un'annata davvero eccezionale. In inverno e in primavera le piogge hanno compensato l'intenso sole e il caldo durante l'estate: questo ha permesso una perfetta maturazione delle uve e una vendemmia regolare.

**Prima vendemmia:** 1979



### Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento in botti di rovere per circa 24 mesi. Dopo un riposo in tini di acciaio di circa 12 mesi il vino viene imbottigliato.

**Invecchiamento in bottiglia:** minimo 4 mesi

**Gradazione alcolica:** 14.5%



### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati.

**Aroma:** il bouquet è complesso con sentori di frutta come prugna, ribes nero e ciliegia sotto spirito arricchite da note di tabacco dolce e cioccolato.

**Degustazione:** al palato è ricco con netti richiami di frutta rossa, bilanciato tra freschezza e tannini vellutati. Un vino estremamente elegante e persistente, caratterizzato da note speziate intense.



### Punti chiave

- Questo Brunello di Montalcino Docg esemplifica l'approccio di Ruffino, basato su una esperienza centenaria nella vinificazione, unita ad un controllo artigianale della produzione, dalla vite alla bottiglia.
- I vigneti della tenuta si trovano principalmente nella cosiddetta area di "Greppi", una zona caratterizzata dalle sue colline ripide e spigolose. I restanti vigneti sono collocati nella zona denominata "Le Logge", nella zona sud della denominazione.
- Il Sangiovese Grosso conferisce al Brunello la forza, la longevità e l'eleganza per il quale è da sempre famoso nel mondo. Solo le migliori uve sono selezionate per produrre questo vino.

