



UGOLFORTE 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Questo vino è prodotto da vigneti con età media di 20-25 anni, posti tra i 250 ed i 400 metri sul livello del mare, a Castelnuovo Dell'Abate, nella zona Sud-Est di Montalcino. Il terreno è povero e roccioso, composto prevalentemente da argilla e tufo, miste ad arenarie e galestro. La viticoltura biologica si basa su metodi rispettosi dell'ambiente, che consentono una bassa produzione spontanea ed equilibrata delle uve, interamente raccolte a mano e accuratamente selezionate. La vinificazione è in tini di rovere e cemento con lunghe macerazioni. Affinato per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 a 50 hl. Il nome, "Ugolforte", deriva da un famoso brigante che nel XII secolo guidò il popolo di Montalcino contro l'occupazione senese. Imbottigliato nel mese di dicembre 2021.

Annata più fresca ed umida rispetto all'andamento generale degli ultimi anni. La vendemmia è iniziata il 12 settembre e si è conclusa il 4 ottobre. La raccolta è stata molto diversificata, con vendemmie ripetute anche in tre passaggi per consentire ai grappoli di raggiungere la perfetta maturazione. Ugolforte è Brunello dai vigneti che si affacciano sulla Val d'Orcia, caratterizzato da succosità e spessore che derivano da suoli argillosi e calanchivi. In questo millesimo è amplificata ancora di più l'avvolgenza del frutto e l'equilibrio dei costituenti del gusto: forte e setoso allo stesso tempo.

Febbraio 2023

Leonardo Berti, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino
DOCG

COMPOSIZIONE

Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO

14% vol.

COLORE

Rosso rubino
con riflessi granati

