San Giorgio
MONTALCINO

UGOLFORTE 2019

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 maggio 2023.

Enologicamente da tutti battezzata come l'annata del secolo, per il clima quanto mai perfetto per la coltivazione della vite, la 2019 ha dato vita ad un Ugolforte più immediato, suadente e di lunga prospettiva. La maturazione delle uve è stata ottimale in ogni appezzamento e la raccolta è avvenuta nei tempi canonici, dalla prima decina di settembre fino ad ottobre inoltrato. Ugolforte si presenta con un aroma ricco e intenso, in cui si alternano note fruttate e floreali con sentori di erbe officinali e richiami balsamici. Al gusto è pieno, di notevole consistenza, con tannini presenti ma ben levigati accompagnati da una costante spina acida che lo completa nella sua ampia espressione.

Novembre 2023

Leonardo Berti, Winemaker
Luca Marrone, Chief Winemaker

DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino DOCG

COMPOSIZIONE
Sangiovese 100%

GRADO ALCOLICO
13,5% vol.

COLORE
Rosso rubino con riflessi granati