



UGOLFORTE 2020

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 aprile 2024

Ugolforte 2020 si caratterizza per una spiccata freschezza e piacevolezza fin dal primo approccio olfattivo. L'annata ha regalato piogge non eccessive ma nei momenti giusti per la fisiologia della pianta e durante il periodo estivo non si sono verificati colpi di calore eccessivo, permettendo una maturazione graduale ed equilibrata dei grappoli. Il momento della raccolta è stato ritardato di qualche giorno rispetto alla media degli ultimi anni e le uve sono arrivate in cantina in perfetto stato sanitario e con una maturazione completamente bilanciata tra zuccheri, acidità e corredo tannico. Ciò ha originato un vino di notevole eleganza, con sentori di mammola, viola e piccoli frutti rossi e neri, facilmente riscontrabili anche nel retrogusto. Le sensazioni gustative ben si accompagnano con tannini fitti e setosi ed una acidità sostenuta che rende la degustazione fresca ed intensa allo stesso tempo.

Ottobre 2024

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

