



NON IN LATERA PRO NOS

# CASTELLO TRICERCHI

## BRUNELLO DI MONTALCINO A.D. 1441 DOCG 2017

Invecchiato per 3 anni in botti di rovere. Il Brunello A.D. 1441 proviene da una selezione manuale delle migliori uve dalla Vigna del Castello e dalla Vigna del Velo. Il 1441 è l'anno di fondazione di Castello Tricerchi.

### Specifiche Generali

Altitudine	290 mt
Esposizione	Ovest – nord Ovest
Suolo	medio impasto con argilla calcarea e sabbia
Forma di allevamento	cordone speronato e guyot
Densità	4.000 circa
Età dei vigneti	26 anni
Resa/Ha.	60 Quintali
Resa/Pianta	1.5 Kg
Epoca di raccolta	inizio Ottobre
Tipo di raccolta	a mano, accurata selezione pre-vinificazione
Gradazione alcolica	14.0%
Vinificazione	fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione a cappello sommerso a temperatura controllata 23°C
Invecchiamento	botte di rovere di slavia di 15 e 20 hl per almeno 36 mesi
Affinamento	in bottiglia per un periodo non inferiore agli 8 mesi

### Proprietà organolettiche

Colore	Rubino intenso con accenni di granato.
Aroma	Aroma primario di ciliegia matura, agrumi e spezie dolci, con note finali che ricordano la terra umida.
Gusto	Struttura superiore, tannino presente ma perfettamente integrato con la struttura generale. Estremamente lungo e persistente.
Commento finale	Produzione estremamente limitata e riservata alle grandi annate. L'Anno Domini 1441" annata 2017 é un vino da lunghissimo invecchiamento.
Consigli	carni rosse, formaggi stagionati e cacciagione, alta cucina.
Temperatura di servizio	18°C, ossigenare prima del consumo.
Produzione totale	2.500 bottiglie.



## CASTELLO TRICERCHI

Località Altesi - 53024 Montalcino (SI)

P.IVA 00848160529

I nostri uffici sono aperti dal Lunedì al Venerdì  
Dalle ore 09:30 alle ore 18:00

Tel: +39 0577 1912361

mail: [info@castellotricerchi.com](mailto:info@castellotricerchi.com)