



IL MARRONETO

nel Rispetto dell'Anima

Madonna delle Grazie Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.



- **Altitudine:** 400 mt s.l.m.
- **Uvaggio:** Sangiovese 100%.
- **Sistema di allevamento:** Cordone speronato.
- **Natura dei suoli:** Sabbione di mare misto a minerali.
- **Stagionatura:** Invecchiamento in botti di rovere da 25 quintali per 58 mesi. Diviene Brunello Riserva dopo circa 6 anni, considerando anche i 10 mesi di affinamento in bottiglia.
- **Descrizione:** Viene fatto con una particolare selezione di uve raccolte nella vigna storica del Marroneto, situata vicino alla chiesina della Madonna delle Grazie, risalente al 1200, da cui prende il nome. Durante la stagionatura nelle botti grandi di rovere, vengono conservati il più possibile i profumi naturali, proteggendolo dall'aggressione del legno. E' un vino di grande spessore, interessante, in cui alla piacevolezza del Sangiovese si unisce una complessità tipica dei grandi vini. Classico vino da meditazione, fruttato, variabile nei profumi, di grande impatto in bocca.
- **Vinificazione:** In tini di rovere da 40 hl. Dopo un giorno di riposo del mosto, precedentemente diraspato, è effettuato un primo rimontaggio di circa 3/5 ore. Una volta iniziata la fermentazione spontanea sono effettuati ulteriori rimontaggi per 16/17 giorni. In questo processo non utilizziamo lieviti selezionati, sali nutritivi, inoculi e non viene utilizzato nessun controllo di temperatura. Quando la fermentazione sta per arrestarsi e il cappello di bucce risulta sempre meno alto e compatto, pur in presenza di un residuo zuccherino ancora significativo (6-10 g/L) e con l'acido malico non ancora svolto, procediamo alla svinatura. Le bucce vengono torchiate a 350 atmosfere mediante torchi verticali, in modo da recuperare fino all'ultima goccia di mosto, che viene poi reintrodotta nel vino da cui le bucce provengono. Il vino avrà quindi tutto il tempo necessario per completare le fermentazioni ancora non svolte.
- **Vintage 2020:** Il 2020 è stato l'anno della pandemia, un periodo buio e silenzioso per l'uomo, ma non per la natura. Mentre le città si fermavano, mentre auto, aerei e navi restavano immobili, l'aria tornava limpida e la terra poteva finalmente respirare. È come se la natura avesse approfittato di quel momento sospeso per ritrovare il proprio ritmo, il proprio respiro. Questa condizione straordinaria si è intrecciata con un cambiamento climatico sempre più evidente, capace di mettere a dura prova la vite. È un paradosso, ma proprio nella sofferenza controllata la vite esprime il meglio di sé: deve faticare, ma non soccombere. E nel 2020 questa tensione tra difficoltà e rinascita ha creato un equilibrio unico, irripetibile. La combinazione tra la riduzione dell'inquinamento e le sfide climatiche ha generato un ambiente nuovo, quasi purificato, dove la vite ha potuto esprimersi in modo sorprendente. Con un po' di fortuna, molta cura e tanta pazienza, le nostre vigne hanno donato un'uva straordinaria, vibrante, piena di vita. Da quei grappoli sono nati i Brunelli 2020 del Marroneto: vini di grande struttura e carattere, ma al tempo stesso delicati, sottili, profondamente eleganti. Sono vini che uniscono forza e grazia, equilibrio e profondità, e che sapranno emozionare a lungo, raccontando nel tempo la memoria di un'annata davvero speciale.