



IL MARRONETO

nel Rispetto dell'Anima

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



- **Altitudine:** 400 mt s.l.m.
- **Uvaggio:** Sangiovese 100%.
- **Sistema di allevamento:** Doppio cordone speronato.
- **Natura dei suoli:** Sabbione di mare misto a minerali.
- **Stagionatura:** In botti di rovere da 26 quintali per 47 mesi. Diviene Brunello dopo 5 anni, considerando anche i 6 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. È 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 2021:** Dopo un 2020 sospeso tra silenzio e rinascita, il 2021 ha portato con sé una nuova energia: un anno simile nel suo equilibrio, ma più caldo, più generoso. La natura, dopo aver ritrovato il proprio respiro, ha continuato a esprimersi con forza e armonia.

L'annata è stata caratterizzata da un clima stabile, asciutto, con un'estate intensa ma mai eccessiva. Le viti, ormai abituate a convivere con la sfida del caldo, hanno reagito con maturazioni perfettamente bilanciate, regalando grappoli di straordinaria concentrazione e purezza aromatica. Se il 2020 ha parlato di introspezione e finezza, il 2021 lo fa con una luce più solare, in naturale continuità. I Brunelli 2021 del Marroneto nascono da questa armonia ritrovata, vini di grande eleganza, con un passo deciso, una tessitura ampia, una dolce maturità tannica che ne esalta la profondità senza perdere in freschezza.