

TASSI

Brunello di Montalcino

COLOMBAIO

2016



Denominazione

DOCG

Vigneti

Vigna Colombaiolo. Data di impianto 2000 ed estensione di 0,9 ha. La Vigna è situata a Sud-Est di Montalcino in zona Castelnuovo dell'Abate davanti all'Abbazia di Sant'Antimo, ad una altitudine di 300 m s.l.m ed esposizione Est- Sud- Est. Il terreno è Franco- Argilloso con bassa presenza di scheletro >10% ed una notevole presenza di calcio.

Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni in tino di legno con macerazione di 20 - 25 giorni.

Affinamento

36 mesi in botti di legno di piccole dimensioni 16 - 25 hl

Clima dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con una primavera mite e poco piovosa, l'estate invece è stata molto calda con temperature sopra la media. Durante il mese di settembre alcune piogge hanno creato un clima più mite e perfetto per la maturazione del sangiovese, esaltandone la freschezza e donando tannini morbidi ed equilibrati

Punteggi

James Suckling: **94**/100

Gardini Notes: **99**/100

Robert Parker: **95**/100

Azienda Agricola Tassi di Franci Franca

SP14 Loc, Via Capanna, 53024 Montalcino SI | +39 0577 848025

info@tassimontalcino.com | www.tassimontalcino.com