

TASSI

Brunello di Montalcino

2016

Denominazione

DOCG

Vigneti

Vigna Tassi. Data di impianto 1999 ed estensione 2,8 ha. La Vigna è situata a Sud-Est di Montalcino in zona Castelnuovo dell'Abate sotto il Castello di Velona affacciata davanti al Monte Amiata, ad una altitudine di 240 m s.l.m ed esposizione Sud-Ovest. Il terreno è Franco-Argilloso con >15% di scheletro e una grande presenza di magnesio, ferro e manganese.

Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento non vetrificato con macerazione di 15-20 giorni

Affinamento

36 mesi in botti di legno di medie dimensioni 30-40 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: **96**/100

Gardini Notes: **95**/100

Robert Parker: **94**/100



Azienda Agricola Tassi di Franci Franca

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

info@tassimontalcino.com | www.tassimontalcino.com