

TASSI

Toscana Rosso igt

brunò

2023

Denominazione

IGT Toscana

Vitigno

100% Sangiovese

Vigna

Il Brunò nasce da una selezione di uve provenienti dalle diverse vigne dell'azienda, con particolare attenzione alle piante più giovani. Questa scelta permette di ottenere un vino fresco e immediato, che mantiene però tutta la tipicità e il potenziale del Sangiovese di Montalcino.

Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in anfore di terracotta da 8-10 ettolitri, con macerazione sulle bucce di 4-6 mesi.

Affinamento

6-8 mesi in anfore di terracotta da 8-10 ettolitri.

Gradazione Alcolica

13%

Annata 2023

L'inverno è stato umido e piovoso, con precipitazioni che sono proseguite per gran parte della primavera. Il 18 giugno si è verificata una breve grandinata, seguita da temperature insolitamente elevate nel mese di luglio, intervallate da temporali che hanno favorito lo sviluppo della peronospora e una crescita vegetativa ripetuta, ritardando la maturazione. L'inviatura è iniziata ai primi di agosto, più tardi rispetto alla media. Un settembre fresco, soleggiato e ventilato ha favorito lo sviluppo fenolico. La vendemmia è stata posticipata a ottobre per garantire la perfetta maturazione delle uve. Sebbene la resa sia stata tra le più basse degli ultimi decenni, le uve hanno mostrato elevata acidità, abbondante contenuto zuccherino e aromi e colori di notevole intensità.

Note di degustazione

Un vino luminoso ed espressivo, che si apre con delicate note di pietra frantumata e calda terracotta. Al palato è di medio corpo tendente al pieno, preciso e ben strutturato, con vivaci sfumature di anguria, ciliegia matura, scorza di agrumi e un accenno di arancia rossa. Fresco e persistente, si distingue per nitidezza e lunghezza. Vinificato e affinato in anfore di terracotta, unisce immediatezza e capacità di evolvere ulteriormente in bottiglia.



Tassi di Franci Franca

SP 14 Località Via Capanna, 53024 Montalcino(SI) - P.IVA01246500522/ C.F. FRNFNC37A68F402G

Phone: +39 05771342147 - Mobile: +39 3895341565 - www.tassimontalcino.com - info@tassimontalcino.com