

VINIFICAZIONE	Per il Brunello di Montalcino Bassolino di Sopra 2015 è stata fatta, come sempre, un'accurata e severa scelta dei grappoli già in vigna. Immediatamente dopo la raccolta, le uve sono state diraspate e selezionate a mano, acino per acino, sul tavolo di selezione. Grazie a questa tecnica soltanto gli acini sani e maturi arrivano nel tino e ciò ha fra l'altro l'importante vantaggio che non abbiamo bisogno di aggiungere solforosa al mosto. La fermentazione spontanea è iniziata già dopo 1 giorno raggiungendo una temperatura massima di circa 32°C. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto circa 15 giorni. La permanenza del mosto sulle bucce, dall'ingresso nel tino alla svinatura, è durata 8 settimane. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 20hl per 46 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta subito dopo l'alcolica ancora nel tino e sulle bucce. Non aggiungiamo né lieviti né batteri, né enzimi o additivi tecnologici durante la fase di trasformazione del vino.
IMBOTTIGLIAMENTO	Il 5 settembre 2019 abbiamo imbottigliato 1800 bottiglie da 750mL, 385 magnum e 24 doppie magnum.
DISPONIBILITA'	Ottobre 2021



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015
 "BASSOLINO DI SOPRA"
 - DATI ANALITICI -

DESCRIZIONE ANALISI	U.M.	METODO	RISULTATO
GRADO ALCOLICO	%vol	Spettroscopia NIR	14,92
ACIDITÀ TOTALE	g/L	HPLC	5,34
ZUCCHERI RESIDUI	g/L		<1
pH		Titolazione potenziometrica	3,77
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	mg/L		13
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	mg/L		34
ACIDITÀ VOLATILE	g/L acido acetico	Colorimetria in flusso continuo	1,04
CARATTERISTICHE DEL COLORE:			
ASSORBANZA A 420 NM			2,76
ASSORBANZA A 520 NM			2,44
ASSORBANZA A 620 NM			0,60
INTENSITÀ DI COLORE			5,8
TONALITÀ DI COLORE			1,13
POLIFENOLI TOTALI	mg/L		2366
INDICE DI ANTOCIANI MONOMERI	mg/L		122
INDICE DI CATECHINE	mg/L	(Flavani reattivi alla PDAC)	393,5
PROFILO FLAVONOLI:			
KAEMPFEROLO			<1
MYRICETINA			<0,5
ISORAMNETINA			<1
QUERCETINA	mg/L		18
QUERCETINA GLUCOSIDE	mg/L		26