

## Brunello di Montalcino DOCG 2015

### LA TORRE

Descrizione della DOC o dell'area di produzione Description of the DOC or the production area	
Geografica Region	<p>I vigneti sono situati sulla collina che domina la vista dall'alto della frazione di Sant'Angelo in Colle, a Sud di Montalcino, sul versante che guarda direttamente al massiccio dell'Amiata. Le vigne si trovano su un terrazzamento naturale orientato a Sud e protetto da scirocco e tramontana dal Poggio dell'Arna che scollina a Est sull'abbazia di Sant'Antimo, e dal Poggio Civitella, una vasta collina di 800 metri di altitudine.</p> <p>The vineyards are situated south of Montalcino, on the side of a hill overlooking the town of Sant'Angelo in Colle, looking directly towards Mount Amiata. They are located on a natural terrace facing south, where they are protected from the scirocco and tramontana winds by Poggio dell'Arna – with the abbey of Sant'Antimo on the east side of the hill and by Poggio Civitella, a large hill 800 metres above sea level.</p>
Climatica Climate	<p>La Torre è una delle aziende che ha le vigne più ventilate ed elevate della zona di Montalcino. L'esposizione delle vigne a Sud garantisce una insolazione notevole in ogni periodo dell'anno.</p> <p>La Torre is one of the producers with the highest and best ventilated vineyards in the area of Montalcino. The fact that the vineyards face south guarantees considerable sunshine all year round.</p>
Breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati Brief description of the grape varieties and clones used	
Ampelografica (caratteristiche del vitigno) Ampelografica (characteristics of the vine)	<p>Il grappolo del sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino si presenta con due ali laterali.</p> <p>The fruit of Sangiovese grosso</p>

	sottovarieta Brunello di Montalcino has two side wings.
Altro (proprietà dell'uva) Other (properties of the grape)	intensa profumazione delle uve provocata dall'altitudine che attraverso elevate escursioni termiche sviluppa in particolar modo le sostanze aromatiche delle bucce. La forte esposizione al sole è alla base del grande corpo che si ottiene nella vinificazione. The intense fragrance of the grapes results from the altitude, where a high temperature range develops, particularly aromatic substances in the skin. The strong exposure to the blazing sun is fundamental to the substantial body developed during vinification.
Percentuali d'uvaggio Blend percentage	100% sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino. 100% Sangiovese grosso sottovarieta Brunello di Montalcino.
La vigna The vineyard	
Località Locality	Località La Torre nei pressi di Sant' Angelo in Colle. La Torre, near Sant' Angelo in Colle.
Altitudine Altitude	420 metri. 420 metres above sea level.
Esposizione Exposure	Sud ovest. South West.
Terreno Soil	Medio impasto di origine eocenica con abbondanza di scheletro. Medium soil mixture of Eocene origin with abundant stones.
Densità d'impianto Planting density	45% delle vigne hanno 2200 piante per ha; il restante 55% ha 4000 piante per ha. 45% of the vineyards have 2200 plants per hectare; the remaining 55% have 4000 plants per hectare.
Sistema di allevamento Training system	Cordone speronato. Spurred cordons.

Ciclo produttivo del vino Wine production cycle	
Superficie vitata Extent of the vineyard	4,9 ha. 4,9 hectares.
Resa per ettaro Yield per hectare	70 qli. 70 quintals.
Lavori pre vendemmia Pre-harvest work	Potatura verde e lavorazione meccanica del terreno. Green pruning and mechanical treatment of the soil.
Periodo di vendemmia Period of harvesting	Primi di ottobre. Early October.
Metodo di vendemmia Method of harvesting	A mano. By hand.
Selezione delle uve Selection of the grapes	Le uve per il Brunello vengono raccolte nei vigneti ad alta densità d'impianto; quelle per il Rosso nei vigneti a bassa densità d'impianto. The grapes for Brunello are harvested in the high density vineyards; for Rosso, the grapes are harvested in the low density vineyards.
Vinificazione Vinification	Macerazione di circa venti giorni; si usano i lieviti indigeni delle stesse uve. Maceration for about 20 days, using the natural yeast from the grapes themselves.
Maturazione Maturation	Uso molto limitato dei carati di piccola dimensione, privilegiati i grossi fusti – il Brunello passa un periodo di 42 mesi in botti di rovere di 39 quintali; soltanto una piccola parte, 15% circa, passa 12 mesi in barrique. Limited use is made of small barrels – big barrels are preferred. Brunello spends a period of 42 months in 39-quintal oak barrels; a small proportion, about 15%, spends 12 months in barrique.
Affinamento Ageing	Quattro mesi in bottiglia. 4 months in bottle.

Bottiglie prodotte nell'annata Bottles produced per annum	14000 circa. About 14000.
Descrizione Description	
Annata Vintage	Annata di forte ed elegante personalità. A vintage with strong and elegant personality.
Altre caratteristiche dichiarate Other characteristics	Viticultura biologica. Organic viticulture.
Filosofia Philosophy	Tradizionale ma non conservatrice. Traditional, but not conservative.
Caratteristiche organolettiche: Organoleptic characteristics	
Colore Colour	Rosso rubino con riflessi granati. Ruby red with garnet highlights.
Aroma Aroma	Rosa, amarena e vaniglia. Rose, black cherry and vanilla.
Gusto Taste	More e vaniglia; ampio e generoso, buon equilibrio fra frutto e acidità Silky and nuanced, blackberry and vanilla; generous, a good balance between fruit and acidity.
Retrogusto Aftertaste	Persistente, con sentori di cioccolato Lingering chocolate
Caratteristiche chimiche Chemical characteristics	
Alcol Alcohol	14% 14%
Acidità totale Total acidity	5,4 5.4
Estratto secco Dry extract	30,5 30,5
Acidità volatile Volatile acidity	0,80 0.80

SO <sup>2</sup> totale Total SO <sup>2</sup>	95 95
Zuccheri residui Residual sugar	< 1 < 1
SO <sup>2</sup> libera Free SO <sup>2</sup>	25 25