



PODERE
CASA AL VENTO

BRUTUS 2017



TIPOLOGIA
IGT Toscana

ANNO D'IMPIANTO
2001

VARIETÀ
Cabernet Sauvignon 100%

TERRENO
Argilloso Limoso

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ALTITUDINE
350m slm

DENSITÀ D'IMPIANTO
3500 piante/ha

ALLEVAMENTO
Doppia palmetta cordone speronato

RESA PER ETTARO
80 quintali

MATURAZIONE
12 mesi in botti di rovere da 10 hl

VINIFICAZIONE

le uve raccolte manualmente, dopo una accurata selezione in vigneto, vengono trasferite all'interno della pigia-diraspatrice, separando così gli acini dai raspi. Successivamente in vasca si ha la fermentazione alcolica con lieviti selezionati ad una temperatura di 28° C. La macerazione sulle bucce ha una durata di circa 20/25 giorni con 2 rimontaggi chiusi e uno ad aria fino a fine fermentazione (10/15 giorni).

DEGUSTAZIONE

Brutus si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora. Al naso spicca con un bouquet floreale intenso, frutti a bacca rossa. Al gusto offre una bella intensità ben equilibrata tra rotondità e un tannino che avvolge tutta la bocca e dona una lunga persistenza.

ABBINAMENTI Carni rosse | Selvaggina | stufati e brasati

Alcol	Zuccheri residui	Acidità totale	PH	Acidità volatile
14% vol	0,57 g/L	5,03 g/L	3,5	0,67 g/L

BOTTIGLIE Circa 1300

VITICOLTORI IN MONTEPULCIANO

Podere Casa al Vento
loc. S.Albino 53045, Montepulciano (SI) Italia - +39 0578 798286 - poderecasalvento@libero.it
www.poderecasalvento.it