

<http://www.lisini.com/prodotti>

HOME	L'AZIENDA	I PRODOTTI	RICONOSCIMENTI	VENDITA	CONTATTACI	DICONO DI NOI	TRACKING	LOGIN
------	-----------	------------	----------------	---------	------------	---------------	----------	-------

Sei qui: Home > Brunello di Montalcino Cerca...



I PRODOTTI Brunello

- [San Biagio](#)
- [Rosso di Montalcino](#)
- [Brunello di Montalcino](#)
- [Brunello Riserva](#)
- [Ugolaia](#)
- [Grappa di Brunello](#)
- [Olio Extravergine di Oliva](#)



Ritenuto una delle maggiori espressioni dell'enologia italiana, il Brunello di Montalcino è prodotto esclusivamente con uve dell'omonimo vitigno, che rappresenta una varietà di Sangiovese Grosso. Il Brunello di Montalcino dell'Azienda Agraria Lisini, si distingue per le sue caratteristiche veramente superiori ottenute mediante una continua cura dei vitigni, coltivati con metodi tradizionali ed escludenti qualsiasi pratica di forzatura, un'attenta selezione e sfoltimento dei grappoli durante la crescita ed un'accurata cernita delle uve durante la vendemmia. Tutto questo, unito ai più moderni metodi di vinificazione, assicura un livello eccezionale anche con andamenti stagionali non del tutto favorevoli. Ecco come uno dei più noti enologi italiani ha giudicato il Brunello di Montalcino, Lisini: Rosso rubino carico che si affina con gli anni in aranciato brillante. profumo bouquet lievemente etereo di straordinaria eleganza con sentori goudron, sottobosco, tabacco, viola e vaniglia; sapore asciutto, ma allo stesso tempo morbido pieno ed armonico, nerbo saldo e viperino, stoffa consistente ed aristocratica; piena razza.

Gradazione alcolica 13-13,5°
 Acidità totale 6-7,5 per mille
 (Luigi Veronelli: *Catalogo dei vini del Mondo*)

[Scheda Tecnica](#)

Brunello di Montalcino - Scheda Tecnica

Collocazione geografica: a sud del comune di Montalcino, tra le frazioni di Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate

Uvaggio: Sangiovese grosso (Brunello) da selezione massale interna in purezza.

Forma di allevamento: cordone speronato basso (70 cm da terra).

Superficie del vigneto: 1,5 ha

Densità di impianto: 3.300 ceppi/ha nei vigneti più vecchi; 5.400 ceppi/ha nei vigneti di recente realizzazione.

Produzione per ceppo: 1,8 kg/ceppo pari ad una produzione di circa 60 qli/ha di uva.

Altitudine dei vigneti: dai 300 ai 350 msl.

Composizione del terreno: tufaceo di origine eocenica.

Clima: caratterizzato da estati aride ed inverni miti a causa dell'influenza dei venti caldi provenienti dalla Maremma.

Cure colturali: eseguite interamente a mano, con particolare attenzione per potatura verde e diradamento.

Vendemmia: manuale in piccole cassette di plastica, con selezione dei singoli grappoli.

Vinificazione:

- eseguita in vasche acciaio con durata, comprensiva del periodo di macerazione sulle bucce, variabile tra i 18 ed i 24 giorni
- fermentazione termocontrollata tra i 28 ed i 30°C
- Analisi chimiche giornaliere
- Follature giornaliere eseguite manualmente.
- Svinatura con pressatura soffice
- Fermentazione malolattica
- Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.
- Invecchiamento: eseguito in botti di rovere di Slavonia di volume variabile da 11 a 40 HI per un periodo di 36 mesi.

Assemblaggio: in acciaio ed affinamento in bottiglia di 6/8 mesi

PROVA DA SAFRA 2007.

Prova na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.