



Vigneti

Le uve provengono esclusivamente dalla nostra Tenuta Greppone Mazzi a Montalcino.

Suolo: terreni di alta e media collina con tessitura da franco-argillosa a franco-limoso, ricchi in scheletro.

Altitudine: da 210 a 460 metri sul livello del mare.



Uvaggio

100% Sangiovese grosso, denominato a Montalcino "Brunello"



Annata 2015

Un'annata davvero eccezionale. In inverno e in primavera le piogge hanno compensato l'intenso sole e il caldo durante l'estate: questo ha permesso una perfetta maturazione delle uve e una vendemmia regolare.

Prima vendemmia: 1979



Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. Il vino successivamente attraversa un periodo di affinamento in botti di rovere per circa 24 mesi. Dopo un riposo in tini di acciaio di circa 12 mesi il vino viene imbottigliato.

Invecchiamento in bottiglia: minimo 4 mesi

Gradazione alcolica: 15%



Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Aroma: il bouquet è complesso con sentori di frutta come prugna, ribes nero e ciliegia sotto spirito arricchite da note di tabacco dolce e cioccolato.

Degustazione: al palato è ricco con netti richiami di frutta rossa, bilanciato tra freschezza e tannini vellutati. Un vino estremamente elegante e persistente, caratterizzato da note speziate intense.



Punti chiave

- Questo Brunello di Montalcino Docg esemplifica l'approccio di Ruffino, basato su una esperienza centenaria nella vinificazione, unita ad un controllo artigianale della produzione, dalla vite alla bottiglia.

- I vigneti della tenuta si trovano principalmente nella cosiddetta area di "Greppi", una zona caratterizzata dalle sue colline ripide e spigolose. I restanti vigneti sono collocati nella zona denominata "Le Logge", nella zona sud della denominazione.

- Il Sangiovese Grosso conferisce al Brunello la forza, la longevità e l'eleganza per il quale è da sempre famoso nel mondo. Solo le migliori uve sono selezionate per produrre questo vino.



Wine Spectator



JAMES SUCKLING.COM

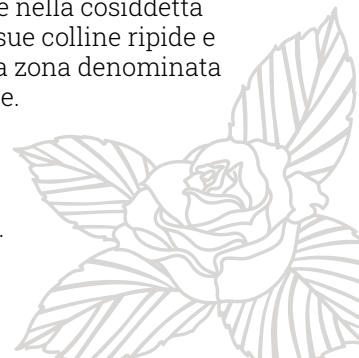


Vinum
EXTRA



SILVER
MEDAL

Decanter
World Wine Awards



GREPPONE MAZZI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Vineyards

Greppone Mazzi Estate vineyards in Montalcino.

Soil: high- and medium-lying hills with a clay-loam to loam-loam texture, rich in stones.

Altitude: from 210 to 460 meters above sea level.



Grape varieties

100% Sangiovese grosso, locally referred to as "Brunello"



Vintage 2015

An outstanding vintage. Winter and spring had plenty of rain to make up for the intense sun and heat during the summer: this allowed a perfect ripening of the grapes and a regular harvest.

First vintage: 1979



Vinification and ageing

The alcoholic fermentation and maceration aided by pumpover and délestage takes place in temperature-controlled stainless-steel vats. The wine ages for about 24 months in large casks. Before being bottled the wine rests for a short time in stainless steel vats.

Bottle ageing: a minimum of 4 months

Alcohol content: 15%



Tasting notes

Color: intense ruby red with garnet reflections.

Aroma: complex with hints of fruit such as plum, blackcurrant and cherries macerated in alcohol, enriched with notes of sweet tobacco and chocolate.

Tasting profile: opulent with distinctive red fruit, balanced between freshness and plush tannins. An elegant and enduring wine imbued with intensely spiced notes.



Why?

- This Brunello di Montalcino Docg exemplifies Ruffino's approach, based on century-long winemaking expertise coupled with artisan control over every step of production from vine to bottle.
- The vineyards are mostly located around the villa, in the so-called area of "Greppi" because of its landscape formed by steep, rugged hills. Other hectares of the vineyard are places in "Le Logge" area, in the southern area of the appellation.
- Sangiovese Grosso confers Brunello the power, longevity and elegance for which it is still famous in the world. Only the best grapes are selected for this wine.



Wine Spectator



JAMES SUCKLING.COM



Vinum EXTRA



SILVER MEDAL

Decanter World Wine Awards

