

LA PORRONA

MONTISI



Brusone rosso – IGT Toscana - Biologico

Vinificazione:	Il vino è prodotto nelle cantine dell'azienda. Dopo la vinificazione nei tini di acciaio e un affinamento in tonneau, il Brusone rosso matura in bottiglia per almeno un anno, prima di essere disponibile in commercio.
Descrizione:	Le varietà Cabernet Franc, Petit Verdot e Cesanese di Affile sono coltivate su una collina esposta a mezzogiorno. Un vigneto di antico impianto, situato nella zona occidentale della tenuta, è invece dedicato alla coltura del Sangiovese. Nasce così un vino rotondo e vellutato al palato con note tanniche morbide, con grande potenziale di invecchiamento.
Colore:	Rosso rubino scuro
Profumo:	Bouquets intensi di frutti rossi e neri, tabacco e spezie.
Sapore:	Persistente, rotondo, caldo.
Abbinamenti gastronomici:	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

LA PORRONA

MONTISI



Produttore:	Giuseppe Brusone
Agricoltura:	Biologica
Vitigni:	Cabernet Franc 55%; Sangiovese 30%; Petit Verdot 10%; Cesanese d’Affile 5%
Gradazione alcolica:	13,5% - 14%
Affinamento minimo:	6 mesi acciaio, 12 mesi in tonneaux, 12 mesi in bottiglia.
Altitudine vigneti:	500 metri s.l.m.
Tipologia terreno:	Collinare ricco di sabbie argillose con presenza di scheletro.
Sistema di allevamento:	Cordone speronato.
Densità di ceppi per ettaro:	Sangiovese (vigna vecchia) 3.300; altri vitigni (vigna nuovo impianto) 10.000
Gestione sottofila:	Lavorazione manuale. Nessun diserbante chimico.
Concimazione:	Sovescio
Produzione per ettaro:	45 quintali
Vendemmia:	Applicando la filosofia dell’azienda di privilegiare la qualità alla quantità, a inizio agosto viene effettuata una severa e accurata “vendemmia verde”, lasciando solo pochi grappoli per pianta per concentrare aromi e zuccheri. La vendemmia in autunno è effettuata rigorosamente a mano.
Produzione di bottiglie:	8.000

LA PORRONA

MONTISI

