



## CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Comunicato stampa

### **VINO: 2015, ANNATA STORICA PER BRUNELLO DI MONTALCINO ECCELLENTE LA QUALITÀ MA ANCHE LA QUANTITÀ: 10,5 MILIONI DI BOTTIGLIE**

(Montalcino - SI, 22 febbraio 2020). Aromi intensi di frutta matura, ottimo rapporto tra struttura tannica e acidità e lunga persistenza aromatica sia al naso che al palato, per un millesimo destinato a passare alla storia. È il profilo dell'annata 2015 di Brunello di Montalcino, svelata oggi nel corso di Benvenuto Brunello (Montalcino - SI, fino al 24 febbraio), la manifestazione organizzata dal Consorzio del grande Rosso toscano icona del made in Italy nel mondo. Quasi 50 i campioni degustati da una commissione di 40 esperti tra enologi e tecnici da tutta Italia, per un responso che non lascia spazio ai dubbi: l'annata 2015, che già dopo la vendemmia si era aggiudicata 5 stelle per l'ottimo andamento stagionale, è un successo anche nel calice e sarà in grado di stupire sempre di più nel corso del tempo. Dal punto di vista organolettico colpiscono soprattutto la struttura tannica, morbida e in perfetto equilibrio con la freschezza, arricchita da sentori caratteristici di frutta rossa matura, sia all'olfatto che al gusto, chiusi da un finale lungo ed elegante. Un Brunello che sarà in grado di affrontare l'invecchiamento, dando grandi risultati anche a distanza di decenni. Ottima anche la produzione con circa 10,5 milioni di bottiglie attese. Questo il frutto di una stagione particolarmente favorevole, iniziata con un inverno scarsamente piovoso e proseguita con temperature sostanzialmente nella media e piogge contenute, che hanno portato le piante in ottimo equilibrio vegetativo fino all'estate, senza l'insorgere di criticità dal punto di vista fitosanitario. A luglio, l'innalzamento della colonnina al di sopra della media ha anticipato la fase di invaiatura, ma la situazione si è ristabilita con le piogge di fine mese, per poi passare a un agosto caratterizzato da un'ottima escursione termica tra notte e giorno, che ha avuto un'importante influenza sulle bucce, concentrando gli aromi e l'estratto secco. Settembre e ottobre infine, hanno portato precipitazioni contenute e una buona ventilazione che hanno favorito le ultime fasi di maturazione dei grappoli fino alla vendemmia. Notevole fin da subito l'acidità naturale nelle uve raccolte, superiore alla media anche per un'annata caratterizzata da alte temperature estive, un primo evidente segnale dell'elevato e raro livello qualitativo del Brunello di Montalcino 2015, insieme alla complessità di aromi e all'eleganza dei tannini, già evidenti negli acini.

#### **Ufficio stampa Consorzio del Brunello di Montalcino: Ispropress**

Benny Lonardi, 393.4555590 – [direzione@ispropress.it](mailto:direzione@ispropress.it)

Simone Velasco, 327.9131676 - [simovela@ispropress.it](mailto:simovela@ispropress.it)

Eugenia Torelli, 328.6617921 - [ufficiostampa@ispropress.it](mailto:ufficiostampa@ispropress.it)