



BRUELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

denominazione	BRUN. DI MONTALCINO DOCG RISERVA
varietà	100% S angiovese
suolo	argilla, sabbia con ampio sostrato di ciottoli
altitudine del vigneto	200 mt slm
esposizione	sud est
sistema di allevamento	cordone speronato
vigne per ettaro	6.670
resa per ettaro (q/ha)	35/45
epoca di vendemmia	ultima settimana di settembre
Vinificazione	Fermentazione naturale in acciaio con frequenti rimontaggi e délestage, ragionevole aggiunta di metabisolfito
Invecchiamento	Sulle fecce fini in barriques bourguignonnes per almeno 3 anni con una percentuale variabile di rovere nuovo
imbottigliamento	5 anni dopo la vendemmia senza alcuna filtrazione B



La prima annata di Cupano è stata la 2000. Fin dall'inizio, abbiamo voluto produrre vini da invecchiamento, in un vero stile francese, alla ricerca di evoluzione, eleganza e complessità. Lionel è nato a Cognac ma educato al vino in Borgogna, dove è stato introdotto da Jacky Rigaux tra gli accoliti di Henri Jayer, la cui filosofia di vinificazione è stata presa come riferimento: ettari limitati, cura meticolosa delle viti, lieviti indigeni, affinamento sui fecce fini in barriques bourguignonnes, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica.

Onella Tondini di Cupano



CUPANO è Certificato Biologico e Biodinamico

CUPANO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997