

## **Brunello di Montalcino: metodo di produzione**

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità enologica toscana:



**1)** Il Brunello di Montalcino è prodotto esclusivamente con uve di **Sangiovese**. La **vendemmia** è effettuata rigorosamente a mano e avviene generalmente la fine del mese di Settembre;

**2)** I grappoli d'uva sono **diraspati** (gli acini vengono separati dal grappolo) usando una diraspatrice. Si procede quindi alla **cernita dei chicchi migliori**. Questi ultimi sono **pigiati delicatamente** (in una pigiatrice) in modo da ottenere il **mosto**;



**3)** Il **mosto** è riversato in grandi contenitori d'acciaio inox all'interno dei quali viene lasciato per alcuni giorni a una temperatura controllata di circa 7°C affinché avvenga la **criomacerazione** (\*1);

**4)** Terminata la criomacerazione, grazie all'utilizzo di appositi lieviti, inizia la **fermentazione**, che porta a una progressiva trasformazione dello zucchero in alcool. Durante questa fase possono essere eseguiti più 'rimontaggi' (\*2) e 'follature' (\*3);

**5)** Durante la fermentazione avviene anche la **macerazione**, grazie alla quale, tra l'altro, le bucce e i vinaccioli cedono i tannini che tanto caratterizzano il Brunello;

**6)** Segue la fase della **svinatura** o **pressatura**: usando una pressa 'soft', la parte solida del mosto viene separata delicatamente da quella liquida (il vino);



**7)** Si procede quindi all'innesco di una nuova fermentazione (sempre in contenitori d'acciaio), la cosiddetta '**malolattica**': utilizzando una particolare tipologia di batteri l'acido malico presente nel vino viene trasformato in acido lattico; non può essere commercializzato prima che siano passati almeno **cinque anni** dalla vendemmia. Nel caso del vino '**Riserva**' sono necessari **almeno sei**.

**8)** Inizia quindi il periodo dell' '**affinamento**': il vino è posto in botti di rovere dove rimarrà per un periodo di almeno due anni. Il successivo affinamento in bottiglia dovrà invece durare almeno quattro mesi (o sei nel caso del 'Riserva'); Occorre ricordare che il Brunello di Montalcino

Note:

\*1: La '**criomacerazione**', anche conosciuta come 'macerazione a freddo', fa sì che un maggior quantitativo di sostanze venga estratto dalla parte solida dell'uva, così da incrementare le caratteristiche organolettiche del vino;

\*2: Il '**rimontaggio**' è una tecnica di cantina che consiste nell'estrarre una parte di mosto dalla parte inferiore del silos di acciaio inox in cui sta fermentando, pompandola alla sommità, dove galleggiano le vinacce (la parte solida). Questa tecnica serve per accelerare l'estrazione di tannino, colore ed aromi dalle bucce dell'uva;

\*3: La '**follatura**' consiste nel rompere meccanicamente lo strato di vinacce ('cappello') che si forma nella parte superiore del mosto in fase di fermentazione, reimmergendole nel mosto stesso. Questa tecnica porta a una maggiore areazione e a una accelerazione della fermentazione alcolica;



Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/brunello-di-montalcino-storia-informazioni-curiosita/>