

I COMMENTI DI ANDREA COSTANTI

Brunello 2010

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle

Commento: annata caldissima e seccitosa, inizio vendemmia il 10 settembre. La più precoce nella storia di Costanti. Vino molto importante ma non da lunghissimo invecchiamento.

Brunello 2001 Riserva

Valutazione del Consorzio: 4 Stelle

Commento: andamento stagionale molto regolare, uve perfetto nel rapporto zuccheri/acidità. Vendemmia a fine settembre.

<http://www.costanti.com/images/vini/bottiglie/brunello.png>

Livello dei vini 2001 a Montalcino superiore alla valutazione della vendemmia. La riserva 2001 Costanti è un vino da lungo invecchiamento.

Brunello 2000

Valutazione del Consorzio: 3 Stelle

Commento: estate molto calda, con qualche pioggia a fine agosto. Vendemmia fine settembre. Vini molto pronti, piacevoli fin dall'inizio, non da lungo invecchiamento.

Brunello 1997

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle

Commento: vendemmia storica a Montalcino, ritenuta la più grande del XX secolo. Andamento stagionale perfetto, uve di grande

<http://www.costanti.com/images/vini/bottiglie/brunello.png>

struttura ed equilibrio. Vendemmia metà settembre. La Riserva è un vino ancora molto giovane che deve ancora esprimere la maggior parte dei profumi terziari - destinata ad un lunghissimo invecchiamento.

Brunello 1995

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle

Commento: E' l'unica grande vendemmia con una raccolta non precoce, dovuto ad un mese di Agosto e inizio settembre freddi e piovosi. Dopo la prima settimana di settembre l'andamento stagionale è stato perfetto, con raccolta effettuata a metà ottobre.

Brunello 1988 Riserva

Valutazione del Consorzio: 5 Stelle



Commento: Una delle annate a 5 stelle degli anni '80, grande vendemmia, raccolta a fine settembre. La Riserva ha già una maturità che lo porta ad esprimere i profumi terziari tipici del Brunello delle grandi annate, ha ancora una lunga vita davanti a sè.



Vendemmia	2013
Uva	100% Sangiovese "Brunello"
Alcool	14,0%
Estratto secco netto	33,60
Acidità totale	5,81
Acidità volatile	0,60
Vendemmia	Prima settimana di ottobre 2010
Fermentazione	2 settimane a contatto con le bucce in acciaio inox
Affinamento	48 mesi di cui 18 mesi in tonneaux, 18 mesi in botti di rovere di slavia e 12 mesi in bottiglia.