



## *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.*



*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*



*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 slavonia e 12 mesi in bottiglia.