



Perché questa lettera?

Quest'anno abbiamo conosciuto molte persone eccezionali, che ci hanno fatto visita per la prima volta e che sono rimaste affascinate come noi da questi luoghi. Abbiamo molti amici che a causa dello spazio e del tempo non sentiamo e non vediamo da molto. Raggiungere tutti con la parola scritta per illustrare un prodotto di questa terra, la fatica dell'uomo per imprigionare i colori ed i profumi nel vino e farci ricordare ci sembra una buona idea.

### **VENDEMMIA millesimo 2004**

Speriamo di interrompere piacevolmente, anche se con sorpresa, per pochi minuti, le vostre consuete attività per mandarvi un affettuoso saluto ed alcune notizie dalla SESTA di SOPRA in Montalcino.

La vendemmia 2004 si è conclusa e gli assaggi dei vini, da poco svinati, confermano le previsioni della vigilia: i vini sono eleganti, con colori e sapori di ottimo livello, sarà una "grande" annata, con vini caratterizzati da grande freschezza e longevità. L'andamento climatico stagionale è stato favorevole e le buone piogge primaverili, utili per la vite, hanno fatto aumentare il lavoro in vigna. Ci siamo prodigati con grande impegno alle cure colturali agronomiche ed a mirati interventi di potatura verde. L'equilibrio climatico estivo con medie termiche stagionali ottime per lo sviluppo vegetativo, e quello di settembre e inizio ottobre caratterizzato da un prolungamento della stagione estiva, hanno permesso una maturazione molto buona. Il diradamento dei grappoli, che abbiamo attuato tra fine allegagione e l'invaiaitura, ha ridotto le rese eccessive sui tralci limitando la quantità per ettaro a beneficio della maturità tecnologica e fenolica.

La raccolta dell'uva è stata fatta, come di consueto, a mano in piccoli cesti.

In cantina la vinificazione è stata attuata con macerazione prefermentativa a basse temperature ed una lunga macerazione del vino sulle vinacce: con rispetto della migliore tradizione, ma con il controllo delle temperature in fermentazione. La soffice torchiatura delle vinacce ha consentito la distillazione di un'ottima Grappa di Brunello. Anche la brucatura delle olive è terminata, e l'Olio Extravergine ottenuto dalla frangitura è fragrante e di uno straordinario colore verde smeraldo.

Ci è particolarmente gradito, in prossimità del NATALE, inviarvi i nostri più cari ed affettuosi auguri con la speranza di vedervi a Benvenuto Brunello a febbraio, a Vinitaly in aprile od in azienda quando vorrete farci visita.

*Ettore ed Enrica*