

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dai diversi vigneti di proprietà nei versanti Sud e Ovest (250 / 450 m s.l.m.)

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcareo - argilloso, limoso - sabbioso

UVE IMPIEGATE

Sangiovese 100%, allevato a cordone speronato.
Media 5.500 ceppi/ha

TECNICA PRODUZIONE

Raccolta effettuata a mano, scelta prima della pigiatura.
Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28°C).
Maturato per 24 mesi per il 60% in barriques di rovere francese (225 lt) e per il restante 40% in botti di rovere (10/30 hl) a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

odore rosso rubino intenso, brillante. Bouquet fruttato di uva di buona finezza con sentori di frutti di bosco maturi, pepe nero, liquirizia. finemente speziato; gusto intenso di frutti rossi, vaniglia, giustamente tannico.

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Vino a tutto pasto che si abbina bene a stufati, arrostiti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio consigliata 18°C.

GRADO ALCOLICO

14% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

1,5 l - 0,750 - 0,375

