

# 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

colore rosso rubino intenso, brillante. Bouquet fruttato 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

