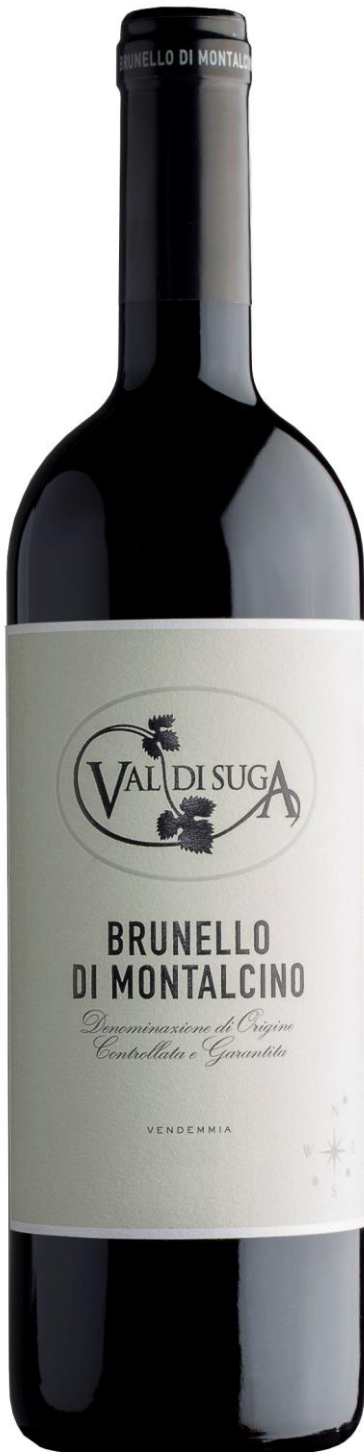




MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE

Ottenuto da uve Sangiovese Grosso provenienti dai tre vigneti che la cantina ha nelle tre zone storiche di Montalcino (versante nord, sud-est e sud-ovest), che si caratterizzano per differenti condizioni pedologiche e climatiche.

TECNICHE DI PRODUZIONE

Le uve delle tre zone vengono raccolte e fermentate separatamente e *blendate* solo a fine affinamento.

Fermenta alla temperatura di 25 – 27°C. Al fine di avere una migliore struttura tannica, il vino viene lasciato macerare sulle bucce per 20 - 25 giorni dopo la fermentazione alcolica alla temperatura di 25°C. Affina in botti di Rovere di Slavonia da 50 hl per 24 mesi ed in vasca di cemento per 12 mesi. 12 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, si apre subito al naso ricco e complesso. Inizia con note di ciliegia scura, chinotto e violetta. Segue con quelle più ampie e complesse di mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato e con un finale mentolato. In bocca il vino si presenta fresco, setoso ed elegante, con una precisa struttura tannica. Il finale è molto persistente con un piacevole retrogusto di ciliegia e cioccolato.

Vino da servire a 18°C, ma non di più, si abbina in maniera ideale con selvaggina, carni arrosto ed alla griglia e formaggi di media stagionatura.

0,375 l. – 0,75 l. – 1,5 l. – 3 l.