

Brunello

DI MONTALCINO



Formati disponibili
Available sizes



SCHEDA TECNICA

Tipologia	DOCG
Uvaggio	Sangiovese 100%
Altitudine	350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Terreno	Argilla e galestro intercalati da strati di calcare
Vinificazione	In vasche d'acciaio con controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per 15/20 giorni
Affinamento	36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl seguiti da un affinamento in bottiglia di 1 anno
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati
Profumo	Amarena, sentori di sottobosco, tabacco e profumi balsamici elegantemente integrati e concentrati nella ricchezza del bouquet
Sapore	Di grande struttura e profondità, con tannini densi e ben integrati esaltati da una vibrante acidità
Abbinamenti	Carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati
Gradazione alcolica	Da 13,50% a 14,50%

TECHNICAL SHEET

Category	DOCG
Grape variety	Sangiovese 100%
Altitude	350 m a.s.l.
Vine training system	Spurred cordon
Terrain	Clay and marl interbedded by layers of limestone
Vinification	In steel tanks with control of the fermentation temperature. Maceration on the skins for 15/20 days
Refinement	36 months in 25 hl Slavonia oak barrels followed by a 1 year ageing period in bottles
Colour	Intense ruby red with gamet reflections
Aroma	Black cherry, hints of forest floor, tobacco and balsamic flavors beautifully integrated and concentrated with the rich bouquet
Taste	Well-structured and depth with dense integrated tannins highlighted by a bright acidity
Food and Wine pairing	Red meats and game, matured cheeses
Alcohol content	From 13.50% to 14.50%