



MONTALCINO (SI)- Toscana, ITALIA

Brunello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: DOCG - Biologico

VITIGNI: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino (SI)

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SESTO DI IMPIANTO: 2,20 m x 0,75 m

ALTITUDINE: 300-500 m s.l.m

PRODUZIONE PER HA: 6.500 kg

NUMERO DI BOTTIGLIE: 3.000

VINIFICAZIONE: Macerazione e fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni, con follature e rimontati. Fermentazione malolattica svolta in botti di rovere.

AFFINAMENTO: Affinamento in botti (25-35 Hl) di rovere francese per 38 mesi, poi affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

GRADI ALCOLICI: 14,0 14,5 %

COLORE: Rosso rubino brillante, con riflessi viola.

PROFUMI: all'olfatto un bouquet complesso ed elegante dove spiccano sentori di prugna e marasca; poi note minerali e speziate di liquirizia e tabacco.

SAPORE: Tannini energici, ma eleganti. Grande persistenza al palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE

