BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



Invecchiato, come da tradizione, in botti di rovere di Slavonia (capacità media di 30 hl) per 30 mesi ed affinato 4 mesi in bottiglia. Elegante ed austero esprime al meglio le potenzialità del sangiovese in purezza dei vigneti del territorio ilcinese.

Visivamente limpido, brillante, di colore granato vivace. Ha profumo intenso e persistente. Al gusto il vino presenta corpo elegante ed armonico; è asciutto con lunga persistenza aromatica. Si abbina a piatti di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Va conservato in cantina, a temperatura costante.

Da servirsi a temperatura ambiente (20 - 21 C). Sono consigliabili la decantazione e l'ossigenazione in caraffa.

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



Vitigno	Sangiovese Grosso 100%.
Forma di allevamento	Cordone speronato
Esposizione geografica	Sud - Sud Ovest.
Altitudine minima e massima dei vigneti	Dai 280 mt ai 400 mt s.l.m.
Densità di viti per ettaro	4.500 - 5.000 piante.
Resa per ettaro in uva	65 quintali per ettaro.
Periodo della vendemmia	Dal 20/09 al 04/10.
Metodo di vendemmia	Manuale.
Durata di macerazione	15/18 giorni.
Temperatura massima di fermentazione	29° C max.
Contenitori	In botti di rovere di Slavonia da 30 per un periodo di 36 mesi, 12 mesi in inox.
Affinamento minimo in bottiglia	4 mesi.
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 grammi.
Produzione	60.000 bottiglie ca.
Colore	Rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento.
Profumo	Intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura) e speziato (tabacco e liquirizia).
Gusto	Secco, caldo, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, fine e di corpo.
Abbinamenti	Classico vino da carni rosse, arrosti, cacciagione e selvaggina. Indicato per piatti della cucina toscana, italiana ed internazionale. Ottimo con formaggi stagionati.