



Prodotta solo nelle migliori annate, la Riserva nasce da un'attenta selezione dei migliori grappoli nei vigneti di Brunello.

Visivamente presenta un colore rosso rubino intenso e con riflessi rosso granato. Al palato il vino rivela una struttura robusta, aprendosi su sentori terziari di buona finezza, come confettura di prugna e di marasca. Si presta a lunghi invecchiamenti e deve essere conservato in un luogo fresco a temperatura costante.

Si abbina a carni rosse, selvaggina e a formaggi stagionati. Da servirsi a temperatura ambiente (20 - 21 C); sono consigliabili la decantazione e l'ossigenazione in caraffa.



| | |
|---|--|
| Vitigno | Sangiovese Grosso 100%. |
| Forma di allevamento | Cordone speronato. |
| Esposizione geografica | Sud. |
| Altitudine minima e massima dei vigneti | Dai 250 mt ai 350 mt s.l.m. |
| Densità di viti per ettaro | 4.500 piante. |
| Resa per ettaro in uva | 60 quintali per ettaro. |
| Periodo della vendemmia | dal 29/9 al 04/10. |
| Metodo di vendemmia | manuale. |
| Durata di macerazione | 18 giorni. |
| Temperatura massima di fermentazione | 29° C. |
| Contenitori | 10 mesi in acciaio, 48 mesi in botte di Rovere di Slavonia da 30 hl. |
| Affinamento minimo in bottiglia | 6 mesi. |
| Tipo di bottiglia | bordolese da 600 grammi. |
| Produzione | 4.000 bottiglie ca. |
| Colore | Rosso rubino con riflessi rosso granato. |
| Profumo | Molto intenso, ampio, eccellente, speziato (liquirizia, tabacco, pepe nero, cioccolato), sentori di sottobosco, humus e funghi. |
| Gusto | Secco, caldo, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, eccellente e robusto. |
| Abbinamenti | Classico vino da carni rosse, arrostiti, cacciagione e selvaggina. Indicato per piatti della cucina toscana, italiana ed internazionale. Ottimo con formaggi stagionati. |