



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.