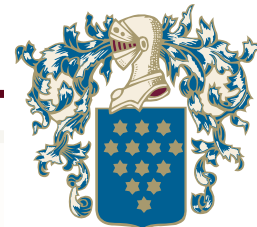


Brunello di Montalcino DOCG



TALENTI



UVE IMPIEGATE

Sangiovese 100%. Allevato a cordone speronato, età del vigneto 20-30 anni media 5600ceppi/ha

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dai diversi vigneti di proprietà nel versante sud-est/sud-ovest (220-400 m s.l.m.) di Montalcino.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno con tessitura franca sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso.

TECNICA DI PRODUZIONE

Macerazione e fermentazione alcolica per 20-25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (24-26°C). Maturato 30 mesi per il 60% in tonneau di rovere francese (500 lt), e per il restante 40% in botti di rovere di Slavonia (15-25 Hl), a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ampio bouquet al naso, leggermente speziato. In bocca è pieno, morbido vellutato e intenso. I tannini sono eleganti e dolci.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con carni rosse selvaggina, salumi e formaggi stagionati temperatura di servizio consigliata 18 gradi.

Gradazione alcolica: da 14% vol. in base al decorso stagionale
Formati disponibili: 0,375 lt. - 0,75 lt. - 1,5 lt.