



## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.

2013

Prodotto solo nelle annate migliori con uve molto selezionate e con un plus di invecchiamento di ulteriori 12 mesi in tonneau di rovere francese (500 litri).

Alla vista è rubino vivido, al naso è ampio e complesso e rivela importanti note balsamiche e di sottobosco, salvia, rosmarino, sentori di piccoli frutti rossi e note esili di tostatura. Corposo e ben strutturato, di gusto intenso e persistente, ha un bel bilanciamento tra acidità e mineralità e un finale tannico molto seducente. E' il Brunello per le occasioni speciali.

Accompagna le carni arrostate di chianina, la fiorentina, gli umidi di selvaggina, ma anche i primi al ragù di selvaggina sono l'abbinamento naturale con questo vino, che vuole sapori altrettanto nobili. Vino da meditazione.

### ANNATA

2013

### TIPOLOGIA

Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino

### UVE

Sangiovese 100%

### ESPOSIZIONE VIGNETI E ALTIMETRIA

Sud-Est. 320 mt s.l.m.

### TERRENI

aridi e sassosi

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

22 anni

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### VENDEMMIA

Ultimi giorni settembre, primi di  
ottobre. Raccolta delle uve a mano.

### VINIFICAZIONE

In vasche di cemento da 10 hl;  
macerazione di circa 18-20 gg. ad  
una temperatura costantemente  
controllata di 28°-30°C.

### INVECCHIAMENTO

30 mesi in botti di rovere da  
20/25hl e 12 mesi in tonneau  
francesi da 5 hl. di media tostatura.

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8-10 mesi prima dell'immissione in  
commercio.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000 bottiglie da 750 ml. - 25  
bottiglie da 1,5 L.

### TENORE ALCOLICO

14,50%