



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

2018

Rubino intenso con intensi riflessi granati. All'olfatto stupisce il bouquet ampio ed elegante, dalle lunghe note balsamiche e floreali, accompagnate da speziature importanti di pepe nero, note di ribes e piccoli frutti di bosco. Al palato è avvolgente, delicato, molto ben bilanciato tra tannini morbidi e vellutati e note sapide e minerali. Di grande persistenza. Accompagna le carni arrostiti 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.

ANNATA

2018

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

30 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Primi di Ottobre. Raccolta manuale
delle uve.

VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio inox da 35/45
hl; macerazione di circa 18-20 gg.
ad una temperatura costantemente
controllata di 30°C.

INVECCHIAMENTO

36 mesi in botti di rovere da
10/20/25 Hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8 mesi prima dell'immissione in
commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE

14.400 bottiglie da 0,750 lt

TENORE ALCOLICO

15%

Altri formati

0,375 - 1,5 Litri