



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 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. 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%