

BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA DOCG



Il Brunello di Montalcino è in grado di suscitare emozioni all'olfatto e al palato. L'esame visivo rivela un vino dal colore rosso rubino molto deciso, che esaudisce perfettamente il desiderio di chi cerca in un vino anche la bellezza. Accostando il calice, arrivano dirette al naso le fragranze tipiche del vino Brunello: frutta, more, ribes e ciliegie. Di gusto pieno ed avvolgente, il vino tipico di Montalcino è ideale abbinato a formaggi stagionati, brasato e scottiglia di cinghiale.

La vendemmia per creare questo Brunello è caratterizzata dalla scelta delle uve migliori nei vigneti della nostra azienda.

Tipo di vino Rosso D.O.C.G.

Posizione geografica:	Località Il Poggiolo Montalcino 450 mt s.l.m.
Vitigno:	Sangiovese Grosso (Brunello)
Tipologia del terreno:	Terreno con tessitura franca sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso
Fermentazione:	in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 21/25 giorni
Invecchiamento:	2 anni (3 per la riserva) in grandi botti di rovere francese
Affinamento:	in bottiglia per 8 mesi
Colore:	Rosso rubino scuro e brillante con tendenze al granato con l'invecchiamento.
Profumo:	Molto persistente, ampio, ricorda la liquirizia e i frutti di bosco.
Gusto:	Pieno, persistente, con tannini morbidi ed eleganti.
Temperatura di servizio:	Va servito ad una temperatura di circa 18°C.
Accostamenti:	Ottimo con formaggi stagionati e con pietanze di sapore intenso come brasati e cacciagioni.
Gradazione alcolica:	Circa 18°