



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

Varietà: sangiovese

Gradazione: 15 %vol

### CARATTERISTICHE TERRITORIALI

Terreno: argilloso-sabbioso, media presenza di scheletro, buona permeabilità

Esposizione: sud-ovest con pendenza

10-15%

Altitudine media: 350 metri slm

Densità impianto ceppi: 3.700 viti/ha

Forma di allevamento: cordone speronato doppio bilaterale

Tecnica di vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione lunga sulle vinacce, ben cadenzata da rimontaggi a scalare. Temperatura controllata non superiore ai 29-30 °C. Fermentazione malolattica conclusa subito dopo svinatura.

Affinamento in legno: botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 36 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con tendenza al

granato

Profumo: intenso e persistente con sentore di legno in armonia con l'austerità dell'aroma etereo. Bouquet avvolgente dove si riconoscono cioccolato, caffè, frutti di bosco, ciliegia ed altri frutti maturi

Gusto: austero ma elegante, di forte personalità; corpo importante, ben strutturato, decisamente tannico ma ben amalgamato, setato e raffinato.

Servizio: conservare la bottiglia coricata in luogo fresco a temperatura di 15°C circa. Stappare due ore in anticipo e servire a temperatura di 20°C.

Abbinamenti: vino importante particolarmente adatto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati dai forti sapori