VILLA LE PRATA
MONTALCINO

Azienda vitivinicola

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2010

Vino prodotto in tre differenti vigneti a 510 metri sopra il livello del mare.
Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 e 20 HL. Riposa per minimo di cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

Vendemmia 2010

Vitigno Sangiovese Grosso 100%

Fermentazione In acciaio per circa 20 giorni

Affinamento Circa 3,5 anni in tonnaux francesi da 5/7 HL e in botti di rovere di Slavonia da 30 HL seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool Totale 15 %

Estratto Secco 34,6 g/l

Acidità Totale 5,6 g/l

Colore Rosso Rubino

Profumo Bouquet penetrante, ampio e vario

Sapore Asciutto, caldo, ampio e persistente.

Abbinamento Gastronomico Arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio 18° C

Bottiglie Prodotte 12.000

Villa Le Prata Loc. Le Prata, 261 53024 Montalcino (SI) Italy • +39 0577 847130 • info@villaleprata.com