



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2018

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 2018

Vitigno Sangiovese Grosso 100%

Fermentazione In acciaio per circa 20 giorni

Affinamento Circa 2,5 anni in tonnaux francesi da 5/7 HL e in botti di rovere di Slavonia da 30 HL seguito da 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Alcool Totale 14 %

Estratto Secco 28,3 g/l

Acidità Totale 5,4 g/l

Colore Rosso Rubino

Profumo Bouquet penetrante, ampio e vario con spiccate note balsamiche

Sapore Asciutto, ampio e persistente. Fine e complesso.

Abbinamento Gastronomico Vino versatile adatto sia a pietanze molto saporite come arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati, sia a sapori più delicati.

Temperatura di Servizio 18° C

Bottiglie Prodotte 10.000