



Brunello di Montalcino Riserva



Denominazione

Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montalcino versante Nord-Est

Vigneti

Età media 20 anni



Vinificazione

Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari, a temperatura controllata



Invecchiamento

40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 e 25 hl, oltre 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina



Note sensoriali



Rosso rubino intenso, tendente al granato



Ampio e complesso, le note di frutta scura e terra bagnata si integrano alla speziatura tostata con sottofondo balsamico



Suntuoso, di grande struttura e persistenza