



Brunello di Montalcino



Denominazione

Brunello di Montalcino DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montalcino versante Nord-Est

Vigneti

Età media 20 anni



Vinificazione

Medio-lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi, a temperatura controllata



Invecchiamento

40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 hl, oltre 4 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Piatti saporiti come arrosti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino intenso, tendente al granato



Intenso, fruttato, con note balsamiche e tostate, di buona complessità e finezza



Grande struttura, elegante, armonico e persistente