



SCOPONE

MONTALCINO



Brunello di Montalcino



Denominazione

Brunello di Montalcino DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montalcino versante sud-est



Vinificazione

Fermentazione di circa 10 giorni in vasche d'acciaio, segue una macerazione sulle bucce di ulteriori 15 giorni prima della fermentazione malolattica



Invecchiamento

Botti di rovere francese da 25hl e in parte rovere di Slavonia da 65hl per almeno 24 mesi



Abbinamenti

Carni importanti, selvaggina e formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino dalle note vivaci



Naso floreale e grintoso con sentori di amarene, rose selvatiche e tabacco



Deciso e vibrante con un finale avvolgente e sapido