



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 arrostiti 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