



# 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

Almeno 24 mesi in botti di rovere francese da 25 hl e in parte in rovere di Slavonia da 65 hl



### 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