



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