



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Zona di produzione	Castelnuovo dell'Abate - 365 m slm
Terreno	tessitura franca, calcareo, ricco di scheletro
Uvaggio	100% Sangiovese
Densità d'impianto	5.500 ceppi/Ha
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Età dei vigneti	circa 25-30 anni
Alcool	14,50%
Vinificazione	dopo un'attenta selezione e raccolta delle uve seguono la fermentazione alcolica a temperatura controllata e macerazione di circa 20 giorni con lieviti autoctoni, per proseguire poi con la fermentazione malolattica.
Invecchiamento	3,5 anni in botti di legno di rovere francese
Affinamento	6 mesi
Colore	rosso rubino tendente al granato
Profumo	intenso ed avvolgente, ricco di aromi, con note fruttate, di sottobosco mediterraneo, mora e mirtillo che si uniscono a sentori di cioccolato
Sapore	corpo pieno con tannini ben presenti, buona acidità, finale armonico ed elegante, persistente
Abbinamento	carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati