

Scheda Tecnica
Brunello di Montalcino 2015 DOCG - Riserva



Uve: 100% sangiovese
Vinificazione: in acciaio
Maturazione: 48 mesi in botti di rovere da 7,5 hl (Rovere Francese)
Grado alcolico: 14,5 % Vol.
Ettari tot: 3 ha
Piante ha: 4600
Sesto d'impianto: 2,80 x 0,80
Forma di allevamento: Cordone Speronato
Produzione ha: 70 ql / ha
Altitudine media: 350 m s.l.m

Temp. di Servizio: 18 °C

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi granata

Profumo: floreale e fruttato, particolarmente in evidenza il sentore di amarena e viola; con note balsamiche e spezia.

Sapore: è un vino di grande struttura, tannico, intenso e molto persistente.

Abbinamento: carni rosse e cacciagione.

TOT. bottiglie prodotte : 5.000