

Scheda Tecnica Brunello di Montalcino 2016 DOCG



Uve: 100% sangiovese
Vinificazione: in acciaio
Maturazione: 36 mesi in botti di rovere da 26, 42 e 7,5 hl (Rovere Francese e di Slavonia)
Grado alcolico: 14,5 % Vol.
Ettari tot: 7,47 ha
Piante ha: 5000
Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80
Forma di allevamento: Cordone Speronato / Guyot
Produzione ha: 70 q l / 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 marasca e viola ; con note di cuoio e liquirizia,

Sapore: è un vino di grande struttura, tannico, intenso e di buona persistenza. E' elegante e fine, ben bilanciato tra morbidezza e tannicità.

Abbinamento: carni rosse e cacciagione.

TOT. bottiglie prodotte : 20.000