

BRUNELLO DI MONTALCINO 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

