

# BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 DOCG - Riserva 123

**Uve:** 100% sangiovese

**Vinificazione:** selezione manuale dei grappoli, diraspatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. 28 giorni, in totale, di contatto con le bucce

**Maturazione:** 48 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20 hl di Rovere Francese 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:** Rosso rubino con riflessi granati, profondo e luminoso.

**Profumo:** Intenso e complesso, amarena, viola e spezie. Delicati sentori di cuoio e tabacco.

**Gusto:** Di grande struttura ed intensità. Ricco ed avvolgente, elegante, di grande personalità e persistenza.

**Abbinamento:** carni rosse e cacciagione.

**TOT. bottiglie prodotte:** 3730

