

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 DOCG

Uve: 100% sangiovese

Vinificazione: selezione manuale dei grappoli, diraspatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 25 giorni, in totale, di contatto con le bucce.

Maturazione: 40 mesi in botti di rovere (Rovere Francese e di Slavonia) da 26, 42 e 7,5 hl

Grado alcolico: 14 % 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: 55 ql / ha

Altitudine media: 350 m s.l.m

Temp. di Servizio: 18 °C

Colore: rosso rubino intenso e luminoso.

Profumo: Intenso, netto, di ciliegia selvatica e violetta. Delicate note di spezie, erbe aromatiche e tabacco contribuiscono alla complessità.

Gusto: Di grande carattere e fascino, pieno di energia, elegante. La piacevole trama tannica lo rende sempre vibrante e godibile.

Abbinamento: carni rosse e cacciagione.

TOT. bottiglie prodotte: 11088

