



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Caratteristiche organolettiche:

Impostazione tradizionale per un vino che nasce nel pieno rispetto della storia di Montalcino, secondo i principi dell'agricoltura biologica. Un progetto coerente, capace di valorizzare pienamente il territorio. Nel calice si apre con un tocco terroso che segna l'impronta old style, a cui seguono profumi intensi di ciliegia, marasca e pesca gialla. Un profilo che evolve con gradualità verso sentori di rosa appassita, per poi distendersi su sfumature di mogano e legni ben dosati, in grado di conferire profondità anche al gusto. Sorso pieno, ricco di energia e tensione sapida, tannino elegante a conferma di una vitalità gustativa che lascia il segno.

Vitigni:

Sangiovese.

Vigneto:

Spalliera.

Periodo di raccolta dell'uva:

Inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano in piccole cassette con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Tecniche di estrazione delicate come la pigiatura e il delestage sono utilizzate in combinazione con una lunga macerazione sulle bucce - quasi due mesi - per esaltare la qualità del frutto e l'espressione del territorio.

Affinamento:

In grandi botti di rovere di Slavonia per 36 mesi e 12 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica:

14,5% Vol.

