

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

2011



ORIGINE



Podere Casisano, oltre 20 ettari di vigneti di proprietà, nella zona collinare del versante sud-est del comune di Montalcino.

VIGNETO



Cordone speronato singolo con esposizione sud-est; terreno di varie origini, ricco di scheletro.



VITIGNO

Sangiovese Grosso 100%



ALCOHOL

14% by vol.



MATURAZIONE

Macerazione: tradizionale sulle bucce per 25 gg. circa. **Invecchiamento:** 3 anni in botti di pregiato rovere di Slavonia con capacità massima di 60 q. **Affinamento in bottiglia:** 6 mesi



NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino tendente al granato, al naso è elegante, equilibrato, con profumi intensi e di grande finezza che si armonizzano con le note fruttate e speziate tipiche del Sangiovese.

Di grande struttura, elegante armonico ed equilibrato, si distingue per tannini vellutati e la lunga persistenza.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per accompagnare piatti di cacciagione, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C.



BOTTIGLIA:

750 ml