

COLOMBAIOLO

Brunello di Montalcino Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Vino di grande complessità, fine ed elegante.

Presenta le note fruttate tipiche del Sangiovese, integrate alle spezie donate dalla lunga permanenza in botte

Gusto: Complesso, vellutato ed armonico, con tannini ben maturi e avvolgenti, in equilibrio con una piacevole acidità.



ANNATA

Una annata 4 stelle che ha regalato un vino, di buon corpo e concentrazione. Ottima la capacità di affinamento.



UVE Sangiovese Grosso 100%



VIGNETO

Podere Casisano, uve selezionate nella migliore parcella.

Sistema allevamento: Cordone speronato

Sesto impianto 80x250 – 5.000 piante/ha



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 28/30° C in tini di legno da 70 hl, Durante la macerazione, della durata di 20-25 giorni, vengono eseguiti rimontaggi giornalieri e lunghi délestages.

La malolattica è stata svolta in legno.

Affinamento per 4 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 e 25 hl.

All'imbottigliamento sono seguiti 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Dati imbottigliamento:

Imbottigliato il 30 Agosto 2016

Bordolesi da 750 ml: 4.000 bottiglie

Magnum da 1,5 litri: 250 bottiglie



ALCOL 14% by vol.

ZUCCHERI 2,22 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,84 g/L

ESTRATTO SECCO 32,67 g/L



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



PRIMA ANNATA 2011



ABBINAMENTI CONSIGLIATI L'eleganza ed il corpo armonico del vino consentono abbinamenti con piatti strutturati con carni rosse e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati, muffettati ed erborinati.

