

BRUNELLO di MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino tendente al granato.

Profumo: al naso è elegante, equilibrato, con profumi intensi e di grande finezza che si armonizzano con le note fruttate e speziate tipiche del Sangiovese

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



CLASSIFICAZIONE ANNATA
5 stelle



UVE
Sangiovese Grosso 100%



PROVENIENZA

Podere Casisano, vigneti a cordone speronato singolo con esposizione sud-est; terreno di varie origini, ricco di scheletro e galestro.



VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

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



ALCOL 14% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C



PRIMA ANNATA PRODOTTA
2011



ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

