

## Colombaiolo Brunello di Montalcino Riserva 2012

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Da un'unica parcella dei vigneti di Podere Casisano, tra le più alte e vocate posizioni collinari a sud-est di Montalcino, il Colombaiolo unisce struttura, eleganza e armonia.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

*Rubino intenso e profondo con sfumature tendenti al granato, è complesso e fine nelle note olfattive che integrano il frutto alle spezie dolci date dal lungo affinamento. Al palato è austero, con tannini maturi e vellutati nell'equilibrio tra grande struttura ed eleganza. Finale fresco e armonico.*

### UVE

Sangiovese Grosso 100%

### PROVENIENZA

Dal uve selezionate dalla migliore parcella del Vigneto Colombaiolo, tra i più alti della denominazione. Impianto a Guyot con densità di 5.000 piante /ha, su terreno ricco di galestro con inserti di arenaria.

[www.casisano.it](http://www.casisano.it)



### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 28/30° C in tini di legno da 70 hl per 20-25 giorni, con rimontaggi giornalieri e lunghi délestages. Affinamento per 4 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 e 25 hl seguito dalla sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

### 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

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La trama corposa ed elegante data dal lungo affinamento lo rendono ideale per accompagnare piatti di struttura come carni rosse, brasati, selvaggina da piuma e da pelo, meglio se accompagnati da funghi o tartufi. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.

### BOTTIGLIA

750 ml