



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNETO MANACHIARA - *CRU*

Zona di produzione: Vigneto Manachiara situato nella parte Sud-Est di Montalcino, con esposizione Sud-Est a circa 350 m s.l.m.

Vitigno: Sangiovese 100%.

Composizione del suolo: sabbie ricche di quarzi e argille plioceniche.

Sistema di allevamento: cordone speronato con 5.000 ceppi/ha.

Vendemmia: manuale, in cassetta, nell'ultima settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione per 32 giorni a temperatura controllata < 28°C. Maturazione per 8 mesi in tonneau di rovere francese seguito da 16 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso tendente al granato. Naso potente ed ampio dominato da note fruttate e balsamiche, oltre a sentori speziati e tostati. Bocca che dimostra grande struttura e concentrazione, tannino fitto e denso che dona grande lunghezza.