



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Zona di produzione: vigneti situati in due zone diverse nel comune di Montalcino, con esposizione Nord- Ovest/Sud-Est. Prodotta solo nelle grandi annate.

Vitigno: Sangiovese 100%.

Composizione del suolo: diaspri e scisti argillosi.

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

Vendemmia: manuale, in cassetta, a partire dalla metà di settembre.

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione per 28 giorni a temperatura controllata < 28°C. Maturazione per 30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso tendente al granato. Naso intenso e complesso, ricco di note balsamiche, frutti di bosco e spezie. Al palato si presenta equilibrato e strutturato, con note minerali, tannini setosi e lunga persistenza.