



Brunello di Montalcino Docg

Zona di produzione: Castelnuovo dell'abate, Montalcino, Toscana, Italia

Uvaggio: 100% Sangiovese Grosso

Vendemmia: Manuale, con selezione grappoli in ceste da 15 Kg

Altitudine: 280 m (slm)

Terreno: Galestro

Densità di impianto: 4,500 ceppi a Ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età media delle vigne: 16 anni

Vinificazione: Macerazioni per 20-25 giorni a temperature controllate di 28-30°

Affinamento: 3 anni in botti grandi di Rovere di Slavonia e almeno 6 mesi i in bottiglia

Il Brunello di Montalcino Terre Nere docg rappresenta la piena espressione del Sangiovese, il tipico colore rosso rubino tendente al granato rispecchia la tradizione di questo vitigno.

Vino di buona struttura, elegante e fine, ha una trama tannica morbida e setosa. Esprime aromi di frutti rossi abbastanza maturi con delle leggere note mentolate e sentori di tabacco. Dotato di un buona acidità che lo predispone a un lungo periodo di invecchiamento in bottiglia.

Abbinamenti: è ideale per accompagnare selvaggina, carni rosse, primi succulenti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C aprire la bottiglia un'ora prima del servizio

Production Zone: Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety: 100% Sangiovese Grosso

Harvest Method: Hand picked and harvested in 15 kg baskets

Altitude: 280 meters

Terrain: "Galestro"(schist based soil)

Density: 4,500 plants per hectare

Trellising System: Cordone Speronato

Average Age of Vines: 16 years

Vinification: 20-25 day of maceration at a controlled temperature of 28-30 degrees

Aging: Three years in big oak casks of "Rovere di Slavonia" and refinement for at least six months in bottles

Brunello di Montalcino Terre Nere represents the full Sangiovese expression and the typical garnet red color reflects the tradition of this vine variety. It is a wine of good structure, elegant and refined, and has a soft, silky tannic weft. Fruity ripe flavors play beautifully with notes of mint and tobacco. It's good acidity allows for a long ageing period in the bottle.

Pairing: Pairs wonderfully with grilled red meats, game, aged cheeses and succulent first courses.

Serving Temperature: 18 degrees, preferably opened for a least one hour before being served

