



## Brunello di Montalcino Docg Riserva

---

**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:** 4 anni in botti grandi di Rovere di Slavonia e 2 anni in bottiglia

*Il Brunello di Montalcino Riserva Terre Nere, prodotto solo nelle migliori annate, è di colore granato vivo e lucente. Ha una spiccata eleganza olfattiva, con sentori di frutta a bacca rossa matura, tabacco e un avvolgente riflesso di spezie. Ha un'alcolicità ben armonizzata, un tannino persistente fine e rotondo, che dona un finale lungo e bilanciato.*

**Abbinamenti:** è ideale per accompagnare selvaggina, carni rosse, primi piatti succulenti, brasati o ottimo come vino da meditazione.  
**Temperatura di servizio:** 18° C aprire la bottiglia un'ora prima del servizio, meglio se delicatamente decantato

**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:** Four years in big oak casks of "Rovere di Slavonia" and refinement for two years in bottles

*Brunello di Montalcino Riserva Terre Nere is produced only in the best vintage. It is a brilliant, deep garnet color and has an excellent elegance at the nose with hints of ripe red fruit, tobacco and enchanting spices. Good harmonize alcohol, elegant and persistent tannin with a long and balanced final.*

**Pairing:** Pairs wonderfully with grilled red meats, game, aged cheeses and succulent first courses and is an excellent wine for meditation  
**Serving Temperature:** 18 degrees, preferably opened for a least one hour before served

