

Brunello di Montalcino Riserva 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:

20 anni

Gradazione:

14,5% Vol.

Acidità:

5.5 gr/l

Vinificazione:

Fermentazione spontanea emacerazioni per 30
giorni a temperature controllate di 28-30° C in
tini di acciaio

Invecchiamento:

48 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia
da 50 hl e 30 hl

Affinamento:

Almeno 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature
granate

Profumo: Aromi di mirtillo, liquirizia e
spezie orientali

Sapore: Ampio e dolce all'entrata,
leggermente austero ed erbaceo nel palato, con
sentori di frutti rossi e note minerali. Un bel
tannino giovane, freschezza e una lunghezza
importante, che delinea un vino da conservare
nel tempo.

Produzione: 3.000 bottiglie

Production Zone:

Castelnuovo dell'abate
Montalcino, Tuscany, Italy

Grape Variety:

100% Sangiovese

Harvest Method:

Handpicked and harvested
in 15 kg baskets

Altitude:

280 meters

Soil:

Galestro

Density:

4,500 plants per hectare

Trellising System:

Cordone speronato

Average Age of Vines:

20 years

Alcoholic Grade:

14,5 % by volume

Acidity:

5.5 gr/l

Vinification:

30 days of fermentation and
maceration at a controlled temperature of 28-
30° C in stainless steel tanks

Aging:

36 months in big oak casks of "Slavonian oak"
50 hl and 30 hl

Refinement:

at least 6 months in bottle

Colour: Deep ruby red with a garnet rim

Aroma: Aromas of blueberry, liquorice and
oriental spices

Taste: Broad and sweet on entry,
slightly austere and herbal on the palate, with
red fruit and mineral flavours. A nice young
tannin, freshness and important length define a
wine for keeping long time

Annual Production: 3.000 bottles

