



## Brunello di Montalcino 2019 DOCG - Ofelio



**Uve:** 100% sangiovese

**Vinificazione:** Selezione manuale dei grappoli, diraspatura soffice, fermentazione spontanea a temperatura controllata. 32 giorni, in totale, di contatto con le bucce.

**Maturazione:** 40 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 15 hl

**Grado alcolico:** 14,5 % Vol.

**Ettari tot:** 2 ha

**Piante ha:** 4600

**Sesto d'impianto:** 2,50 m x 0,80 m

**Forma di allevamento:** Cordone Speronato

**Produzione ha:** 55 ql / ha

**Altitudine media:** 320 m s.l.m

**Temp. di Servizio:** 18 °C

**Colore:** Rosso rubino intenso e profondo con riflessi granati.

**Profumo:** Precise note di frutta rossa, ciliegia ferrovia e sentori floreali, si completano con un'armoniosa speziatura, di chiodi di garofano e bacche di ginepro

**Gusto:** Intenso e vivo, la concentrazione e la freschezza del frutto danno energia al sorso, con un finale elegante e sapido, un tannino piacevole ma che fa presagire una grande evoluzione.

**Abbinamento:** Carni rosse e cacciagione.

**TOT. bottiglie prodotte :** 3066