



Brunello di Montalcino 2019 DOCG



Uve: 100% sangiovese

Vinificazione: selezione manuale dei grappoli, diraspatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 25 giorni, in totale, di contatto con le bucce.

Maturazione: 36 mesi in botti di rovere (Rovere Francese e di Slavonia) da 26, 42 e 7,5 hl

Grado alcolico: 14,5 % Vol.

Ettari tot: 7,47 ha

Piante ha: 5000

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

Forma di allevamento: Cordone Speronato / Guyot

Produzione ha: 55 ql / ha

Altitudine media: 350 m s.l.m

Temp. di Servizio: 18 °C

Colore: Rosso rubino intenso e luminoso.

Profumo: In primo piano un'intensa nota fruttata di ciliegia ferroviaria, poi viene fuori la balsamicità della macchia mediterranea, insieme ai sentori di tabacco e cacao

Gusto: Intenso e avvolgente.

Abbinamento: Carni rosse e cacciagione.

TOT. bottiglie prodotte : 15533 **TOT. bottiglie 1.5lt prodotte :** 100

