



Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2012

Vino prodotto in tre differenti vigneti con diversa altitudine da 210 a 510 metri sopra il livello del mare.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di circa 3,5 anni sia in tonneau francesi da 5HL e 7HL sia in botti di rovere di Slovenia da 30 HL. Riposa per cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

Vendemmia	2012
Vitigno	Sangiovese Grosso 100%
Fermentazione	In acciaio per circa 20 giorni
Affinamento	Circa 3,5 anni in tonnaux francesi da 5 HL e in botti di rovere di Slovenia da 30 HL seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Alcool Totale	14,5 %
Acidità Totale	5,6 g/l
Estratto Seco	29,1 g/l
Colore	Rosso Rubino
Profumo	Bouquet penetrante, ampio e vario
Sapore	Asciutto, caldo, ampio e persistente.
Abbinamento Gastronomico	Arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.
Temperatura di Servizio	18° C
Bottiglie Prodotte	12.500