



Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2013

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 | 2013 |
| Vitigno | Sangiovese Grosso 100% |
| Fermentazione | In acciaio per circa 20 giorni |
| Affinamento | Circa 3,5 anni in tonneau francesi da 5/7 HL e in botti di rovere di Slovenia da 30 HL seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia. |
| Alcool Totale | 14,5 % |
| Estratto Seco | 28 g/l |
| Acidità Totale | 5,5 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 | 14.500 |