



# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Si produce all'interno del Comune di Montalcino, nella zona di Santa Restituta, un territorio con una vocazione secolare per la viticoltura di grande qualità.

Ottenuto esclusivamente da uve Sangiovese, si presta molto bene all'invecchiamento. Il periodo di affinamento è di 3 anni in botte grande di legno di rovere, seguito da un lungo periodo in bottiglia.

Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi granati, limpido e brillante.

Ha un profumo intenso, persistente, ampio ed etereo, con sentori di spezie, piccoli frutti rossi, ciliegie, sottobosco e rosa appassita.

Al palato si presenta elegante, armonico, asciutto, con una persistenza aromatica prolungata, tannini equilibrati ed avvolgenti.

Si sposa alla perfezione con carni rosse, selvaggina, funghi e tartufo; formaggi stagionati. E' un vino ideale da meditazione.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1000 – Altre informazioni: [bit.ly/3JhZnNG](https://bit.ly/3JhZnNG)

## Vino

DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino

DESIGNAZIONE: DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Montalcino

ANNATA VENDEMMIA: 2015

UVAGGIO: Sangiovese 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5%

## Vigneti

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 330 metri sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO: Galestroso e tufaceo

RESA PER ETTARO: 65 quintali

DENSITA' IMPIANTO: 4.200 ceppi per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre – inizio ottobre 2015

## In Cantina

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso

TIPOLOGIA SERBATOI DI FERMENTAZIONE: Automatici in acciaio inox con estrattore e metodologia deléstage

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 27-28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: circa 15 giorni

AFFINAMENTO: 3 in botte grande di rovere francese e di Slavonia

## Degustazione

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: Oltre 20 anni

PERIODO MIGLIORE PER LA DEGUSTAZIONE: dal 2022-23 in poi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

APERTURA BOTTIGLIA: 1 ora prima

DECANTAZIONE: non necessaria

NOTE DEL SOMMELIER:

- COLORE: Rubino intenso, limpido e brillante
- AROMA: Intenso di tabacco e frutti rossi appassiti
- SAPORE: Elegante, armonico, con una lunga persistenza aromatica; tannini bilanciati avvolgenti e finale secco e persistente
- ABBINAMENTI: Stufati di carne, carne in umido, selvaggina e carni rosse

