

BRUNELLO RISERVA D.O.C.G.

Composizione del terreno:	Sassoso, galestro, ricco in scheletro nelle due zone Sud Est e Sud Ovest
Forma di allevamento:	Cordone speronato unilaterale bilanciato.
Densità di ceppi per ettaro:	4.600
Resa per ettaro:	60/70 quintali di uva
Zona di produzione:	Montalcino
Uvaggio:	Sangiovese 100%
Denominazione:	D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
Vendemmia:	Settembre - Ottobre
Vinificazione:	Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti. In tini da 50 hl, intensi rimontaggi iniziali con controllo della temperatura massima a 30 gradi centigradi, lunga macerazione sulle bucce.
Affinamento in legno:	36 mesi circa in botti di rovere di Slavonia da 7/30 hl
Grado alcolico:	14% Vol.
Colore:	Rubino intenso con riflessi granati, limpido.
Profumo:	Austero ed avvolgente con sentore di tabacco, cuoio e cannella.
Sapore:	Tannino elegante, strutturato, morbido e potente con carattere forte e deciso e speziato lungo in bocca.

La Riserva viene prodotta dopo 6 anni dalla vendemmia, solo con le uve migliori nelle annate eccezionali.

Un vino da meditazione, che richiede tempo e calma. Bellissimo vino per occasioni speciali.



<i>Soil composition:</i>	<i>Stony, marl, rich in skeleton in the two areas southeast and southwest</i>
<i>Training system:</i>	<i>Balanced unilateral spurred cordon</i>
<i>Vine density per hectare:</i>	<i>4,600</i>
<i>Yield per hectare:</i>	<i>60/70 ql/ha</i>
<i>Area of production:</i>	<i>Montalcino</i>
<i>Grape variety:</i>	<i>100% Sangiovese</i>
<i>Appellation:</i>	<i>D.O.C.G. (Controlled and Guaranteed Denomination of Origin)</i>
<i>Harvest:</i>	<i>September - October</i>
<i>Vinification:</i>	<i>Spontaneous fermentation without adding yeasts. In oak barrels of 50 Hl, intense initial pumping-overs with maximum temperature control at 30°C, long maceration on the skins</i>
<i>Ageing:</i>	<i>36 months in Slavonian oak barrels of 7/30 Hl</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>14% Vol.</i>
<i>Tasting notes:</i>	<i>Colour: deep ruby red with garnet highlights, bright and limpid Aroma: austere and enveloping with hints of tobacco, leather and cinnamon. Flavours: elegant tannins, structured, soft yet powerful, assertive and spicy, long in the mouth.</i>

Riserva is released after 6 years from the harvest. It is produced with the best grapes and only in the best vintages.

Riserva is a wine for meditation. It requires time and quietness. A beautiful wine to drink on very special occasions.

