

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Composizione del terreno:	Sassoso, galestro e calcare, 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°C, lunga macerazione sulle bucce
Affinamento in legno:	24/30 mesi circa in botti di rovere di Slavonia da 7/30 hl
Grado alcolico:	14% Vol.
Colore:	Rubino, con riflessi granati, limpido
Profumo:	Austero ed avvolgente con sentore dei legni in cui è maturato, ben amalgamati con l'aroma etereo
Sapore:	Piacevolmente tannico e strutturato, morbido e potente con carattere forte e deciso.

Vino per occasioni speciali, con piatti invernali di fronte al camino.



<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 q/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>24/30 months in Slavonian oak barrels of 7/30 Hl</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>14% Vol.</i>
<i>Tasting notes:</i>	<i>Colour: ruby, with garnet highlights, limpid Aroma: austere and enveloping with hints of the wood it is aged, well blended with the ethereal aroma Flavours: pleasantly tannic, soft yet powerful with a strong and assertive character.</i>

A Wine for special occasions, with winter food by the fire.

