



# LA SERENA

## BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

### Varietà delle uve

Cloni selezionati di Sangiovese Grosso.

### Tecnica di produzione

La vendemmia avviene durante i primi 15 giorni di ottobre con una resa di circa 50q/li per ettaro, risultato di una selezione dei grappoli nel periodo di invaiatura. Dopo la vinificazione, segue un periodo di maturazione in botti da 20hl e barriques di rovere francese e sloveno per 3 anni. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per un anno.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** intenso ed equilibrato con ampio e persistente bouquet e sentori di frutta matura.

**Sapore:** rotondo, morbido e vellutato al palato.

### Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, si accompagna con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Si consiglia di servire a 18°C.

Grad. alcolica 14% vol.



750 ml.

*Le Selezioni di*  
**Rocca delle Macie**  
 IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - Tel. +39 0577 7321 - Fax +39 0577 743150 - rocca@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com



*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
 22 a 24/04/2014. (2º dia)*