

<http://www.cantineluciani1888.it/index.php/brunello-di-montalcino>



## Brunello di Montalcino

Deriva dalla vinificazione delle uve del vitigno Sangiovese" in purezza, selezionatissime in fase di raccolta, con una resa massima contenuta in circa 50 quintali di uva per ettaro.

Alla fermentazione naturale, in una media di circa 15/20 giorni, segue un periodo di sei mesi in cisterne d'acciaio e successivamente la maturazione in botti di rovere di Slavonia per un minimo di 36 mesi ma che può protrarsi oltre i 40.

Segue un periodo di affinamento in bottiglia, prima di essere messo in commercio, di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di profumo ampio ed etereo con sentori di bacche rosse, in bocca caldo ed asciutto, di media struttura e buon corpo.

Si serve a 20° C con carni rosse, selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati.

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