

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Denominazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
Uvaggio:	100% Sangiovese
Densità di impianto:	4500 piante per ettaro
Altitudine:	350/400 slm
Suolo:	sabbioso- argilloso con fossili e marne
Vinificazione:	rimozione dei raspi, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperature controllata di 28°-30°C, macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni con tecnica estrattiva fatta con delestage (uno alla settimana) e rimontaggi che si riducono durante il procedimento
Tipo di invecchiamento:	invecchiamento per un minimo di 30 mesi in botti da 32 HL di Rovere di Slavonia. A seguire altri 4 mesi di affinamento in bottiglia.
Potenziale di invecchiamento:	10-20 anni in base all'annata
Colore:	rosso brillante con tipici riflessi rosso granata
Bouquet:	intenso con ricordi di frutti neri di bosco, ciliegia marasca e legni nobili
Palato:	avvolgente, secco e persistente
Abbinamento:	vino di grande struttura ed eleganza. Può essere abbinamento a tutti i migliori piatti della tradizione Toscana. In particolare con arrostiti, cacciagione, brasati e formaggi stagionati come il Pecorino.

Sagra 2011. Jantar Pantucci Trattoria em 17/10/2017.