

## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA VIGNA FONTEFONTANO



<b>Denominazione:</b>	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
<b>Uvaggio:</b>	Sangiovese del Vigneto Fontelontano (circa mezzo ettaro)
<b>Densità di impianto</b>	3500 piante per ettaro
<b>Altitudine:</b>	360 mt slm
<b>Suolo:</b>	sabbioso argilloso con fossili, marne e presenza calcarea.
<b>Vinificazione:</b>	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
<b>Metodo di invecchiamento:</b>	36 mesi in botti di rovere francese da 5HL. A seguire altri 18 mesi di affinamento in bottiglia
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	10-25 anni in base all'annata
<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata
<b>Bouquet:</b>	ricordi di frutti neri di bosco, vaniglia e spezie come il pepe bianco.
<b>Palato:</b>	secco, avvolgente, austero ma vellutato.
<b>Abbinamenti:</b>	L'eleganza di questo vino, grazie anche alla sua struttura, lo rende un vino da meditazione. Inoltre si abbina bene a tutti i grandi piatti della tradizione Toscana: primi piatti come lasagne, pinci al ragù di cinghiale, secondi piatti a base di cacciagione, brasati e formaggi stagionati.

Sagra 2010. Jantar Pantucci Trattoria em 17/10/2017.