



TALENTI

MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO

Selezione di uve Sangiovese 100% dei vigneti di proprietà, situati nei versanti sud-est e sud-ovest del comune di Montalcino, con altitudini che variano dai 250 ai 400 metri s.l.m.

ANNATA 2014

DENOMINAZIONE DOCG

UVE IMPIEGATE Sangiovese 100%.

Allevato a cordone speronato, età del vigneto 20-30 anni.

ZONA DI PRODUZIONE Uve provenienti dai diversi vigneti di proprietà nel versante sud-est/sud-ovest (220-400 m s.l.m.) di Montalcino.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreno con tessitura franca sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso.

TECNICA DI PRODUZIONE Macerazione e fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (28-29°C). Maturato almeno 24 mesi per il 60% in tonneau di rovere francese (500 lt), e per il restante 40% in botti di rovere di Slavonia (15-25 Hl), a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ampio bouquet al naso, leggermente speziato. In bocca è pieno, morbido vellutato e intenso. I tannini sono eleganti e dolci.

ABBINAMENTI E SERVIZIO Ottimo con carni rosse selvaggina, salumi e formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata: 18 gradi

FORMATI DISPONIBILI 0,375 lt. - 0,75 lt. - 1,5 lt. - 3 lt.

GRADO ALCOLICO 14,5%