



**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** 2017

**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 in tonneau di rovere francese (500 lt) e 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.

**GRADO ALCOLICO** 15%