

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



<b>Denominazione:</b>	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
<b>Uvaggio:</b>	100% Sangiovese
<b>Densità di impianto:</b>	4500 piante per ettaro
<b>Altitudine:</b>	350/400 slm
<b>Suolo:</b>	sabbioso- argilloso con fossili e marne
<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>Tipo di invecchiamento:</b>	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.
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	10-20 anni in base all'annata
<b>Colore:</b>	rosso brillante con tipici riflessi rosso granata
<b>Bouquet:</b>	intenso con ricordi di frutti neri di bosco, ciliegia marasca e legni nobili
<b>Palato:</b>	avvolgente, secco e persistente
<b>Abbinamento:</b>	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.