

# BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA VIGNA FONTEFONTANO



|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Denominazione:</b>                | Denominazione di Origine Controllata e Garantita.   |
| <b>Uvaggio:</b>                      | Sangiovese del Vigneto Fontefontano (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. |