

**CANTINA DI
MONTALCINO**



Italia, Toscana

Brunello di Montalcino DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Caratterizzato da una buona acidità e bei tannini. Vino complesso, armonico e di grande eleganza.

In bocca morbido, setoso e perfettamente equilibrato. Molto piacevole e persistente con grandi potenzialità di invecchiamento

zona di produzione: Le zone collinari del comune di Montalcino

(Siena)

uve: Sangiovese grosso 100%

vinificazione e maturazione Raccolta accurata delle uve che devono essere sane e mature. La vinificazione è in rosso con macerazione delle bucce per 15-20 giorni, per aumentare la struttura e la potenza del Sangiovese. Per riuscire a domare i polifenoli presenti è necessaria una attenta lavorazione con rimontaggi delicati con fermentazione a temperatura di 26-28° C. Affinamento in botti di rovere di Slavonia per almeno 2 anni

note di degustazione Caratterizzato da una buona acidità e bei tannini. Vino complesso, armonico e di grande eleganza. Profumo avvolgente di frutti rossi e frutti di bosco. In bocca morbido, setoso e perfettamente equilibrato. Molto piacevole e persistente con grandi potenzialità di invecchiamento

Tipologia di prodotto: Vino Rosso

Produttore: Cantina di Montalcino

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Vitigno: Sangiovese grosso

Alcol: 14%

Bottle Size: Bordeaux (Lt 0,75)

Consumo: ideale 2018/2030

Temperatura: 16-18 c°

Abbinamenti: Carni alla griglia, arrostiti, selvaggina

Allergeni: Contiene solfiti

