



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Grape Varietals: Sangiovese Grosso 100%

Vineyards: partie haute de la colline de Montalcino

Average age of the vines: 25-30 ans

Soil: argileux, avec présence importante de sable et de squelette

Harvest Period: deuxième moitié de septembre

Vinification: cryo-macération pendant au moins 10 jours à des températures ascendantes. Suivi d'une fermentation de 20 jours supplémentaires à température contrôlée. Maturation post-malolactique pendant 12 mois en barriques de chêne français, suivis de 18 mois en grands fûts de chêne slaves. Vieillesse ultérieure en bouteille pendant au moins un an

Alcohol Content: 14.00% vol

Residual Sugar: 2 grammes par litre

Color: rouge rubis intense avec des nuances tendant vers le rouge grenat

Aroma: notes de sous-bois et de petits fruits rouges, nuances de vanille et finale épicée

Palate: doux et persuasif, avec une présence importante de tanins veloutés qui équilibrent la sapidité et la persistance

Food Suggestions: viandes rouges ou mijotées, entrées traditionnelles et fromages frais au lait de vache ou au lait de brebis affiné

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F