

RUPPIANO

Famiglia Berselli

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Grape Varietals: Sangiovese Grosso 100%

Vineyards: zona alta della collina di Montalcino

Average age of the vines: 25-30 anni

Soil: argilloso, con importante presenza di sabbia e scheletro

Harvest Period: seconda metà di settembre

Vinification: crio-macerazione per almeno 10 giorni a temperature scalari. Segue fermentazione per altri 20 giorni a temperatura controllata. Maturazione post- malolattica per 12 mesi in barriques di rovere francese, seguiti da 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno.

Alcohol Content: 14.00% vol

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso rubino intenso con sfumature tendenti al granato

Aroma: note di sottobosco e piccoli frutti rossi, sfumature di vaniglia e finale speziato

Palate: morbido e suadente, con importante presenza di tannini vellutati che bilanciano sapidità e persistenza

Food Suggestions: carni rosse o in umido, primi piatti della tradizione e formaggi freschi vaccini o stagionati ovini

Serving Temperature: 16-18 °C

