

Brunello di Montalcino

D.O.C.G

Vitigno
Sangiovese

Zona di Produzione

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate.

Caratteristiche del Territorio

Superficie vitata di circa 3.5 Ha con esposizione a Sud Est ad un'altitudine di 300-350 mt slm. Densità di impianto delle viti circa 3000/ha. Allevamento a cordone speronato. Il suolo si compone principalmente di galestro e arenaria.

Vendemmia

Condotta in forma manuale dalla fine di settembre

Vinificazione & Affinamento

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e fermentazione con lieviti indigeni; macerazione di 4 settimane. Invecchiamento per 3 anni in botti grandi da 20 e 35hl di rovere di Slavonia

Infine, il vino viene naturalmente chiarificato per decantazione in acciaio e lasciato riposare minimo sei mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato più o meno carico a seconda dell'annata, tendente al mattone con il lungo invecchiamento.

Profumo: intensa vinosità, profumi fruttati di ciliegia matura e prugna con note floreali e speziate. Sensazioni etere e di rovere con l'invecchiamento in botte.

Sapore: asciutto, di acidità ben equilibrata, con tannicità evidente ma in armonia con la corposità sostenuta, caldo, morbido, armonioso.

Produzione

18.000 - 22.000 bottiglie annue.

Questo vino complesso e strutturato trova il suo più perfetto accostamento con le carni rosse nobili e saporite, come la selvaggina da pelo, e in particolare con il cinghiale, gli stracotti o i formaggi stagionati. Si accosta anche con le verdure grigliate, funghi e piatti speziati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Tenuta Buon Tempo
MONTALCINO