

Brunello di Montalcino Riserva "Oliveto P.56"

Vitigno
Sangiovese

D.O.C.G

Zona di Produzione

Montalcino, Loc. Castelnuovo dell'Abate.

Caratteristiche del Territorio

Esposizione a Sud Est ad un'altitudine di 350 mt slm. Allevamento a cordone speronato.
Il suolo si compone principalmente di Galestro e Arenaria.

Vendemmia

Condotta in forma manuale dalla fine di settembre.

Vinificazione ed 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 un minimo di 18 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Caratteristiche Tecniche

Colore: Rosso granato con riflessi tendenti al mattone.

Profumo: Al naso si presenta vigoroso e giovane con note di frutti rossi. Balsamico e allo stesso tempo etereo.

Sapore: Asciutto, equilibrato in tutte le sue parti, pieno, carnoso, austero, vellutato, con ricordo di rovere dall'invecchiamento in botte

Produzione

a seconda dell'annata (max 8.000)

Abbinamenti ideali secondi piatti di carne rosse, cacciagione, grossa selvaggina da pelo. Ottimo anche con formaggi, tuberi, stufato di verdure e piatti orientali

Temperatura di servizio: 16-18° C



Tenuta Buon Tempo
MONTALCINO