



Brunello di Montalcino Riserva

Una selezione di Brunello derivata solo dai nostri grappoli migliori di Sangiovese, accuratamente selezionati in vigna, ci permettono di creare un prodotto di estrema qualità.

Un vino potente con un'elevata struttura e concentrazione, di colore intenso tendente al granato, profumi caratteristici e intensi, dal sapore asciutto, armonico, tannico e persistente.

VENDEMMIA 2007

DENOMINAZIONE DOCG

UVE Sangiovese grosso denominato Brunello

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 20 al 25 settembre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 - 25 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 15 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 24 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 30 hl.

INVECCHIAMENTO 12 mesi in botti di Rovere Francese da 225 lt
24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 Hl

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 12 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Marzo 2012

BOTTIGLIE PRODOTTE 3.786 da 0,750 l - 50 da 1,5 l - 20 da 3 l - 5 da 5 l

TENORE ALCOOLICO 15,00%