



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 2016

DENOMINAZIONE DOCG

UVE Sangiovese grosso denominato Brunello

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE Dal 28 settembre al 03 ottobre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 - 40 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 15 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 25 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 68 hl.

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

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 12 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Luglio 2020

BOTTIGLIE PRODOTTE 8.893 da 0,750 l - 50 da 1,5 l - 10 da 3 l - 5 da 5 l

TENORE ALCOOLICO 15,50%