



## Brunello di Montalcino Giobi

Rubino concentrato all'aspetto, con sfumature di fruttato, dalla ciliegia alla marasca, dalla pesca gialla alle fragoline, poi toni balsamici dell'eucalipto, cenni di tabacco, sfaccettature di spezie e una complessità avvolgente. La bocca è ricca e intensa, vellutata e intrigante, suadente e di grande eleganza. Lunghissimo il finale.

**VENDEMMIA** 2010

**DENOMINAZIONE** DOCG

**UVE** Sangiovese grosso denominato Brunello

**ZONA DI PRODUZIONE** Montalcino (Si)

**DATA DI RACCOLTA DELLE UVE** 26 Settembre

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 20 - 30 anni

**PERIODO DI FERMENTAZIONE** 10 giorni

**TIPO DI FERMENTAZIONE** Termocondizionata senza lieviti attivanti.

**PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE** 25 giorni

**QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO** 10 hl.

**INVECCHIAMENTO** 36 mesi in tonneau da 500 lt altamente selezionati di Rovere Francese

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** 8 mesi prima della commercializzazione

**DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO** Giugno 2018

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 1.300 da 0,750 l

**TENORE ALCOOLICO** 15,00%