



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

INVECCHIAMENTO:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 25 ed i 75 hl. Segue l'affinamento in bottiglia..

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

ALCOOL:

14,5 % vol

PROFUMO:

Intenso, complesso e fruttato, con le tipiche note di frutti rossi maturi in equilibrio con i sentori tipici del legno.

ACIDITÀ TOTALE:

5.3 g/l

SAPORE:

Piacevole ed equilibrato, con una buona struttura . Evidenti aromi fruttati si alternano con delicate spezie conducendo a un retrogusto lungo e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C