



**ZONA DI PRODUZIONE:**

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.  
Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

**ANDAMENTO CLIMATICO:**

L'inverno freddo e piovoso ha ritardato di circa 10 giorni il germogliamento (10-15 di Aprile). Tipica estate calda. Un autunno più fresco e piovoso della media ha portato ad una maturazione lenta e molto equilibrata.

**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 ed in minor parte in barriques di rovere francese. Segue l'affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:**

Rosso rubino con riflessi di gioventù violacei.

**ALCOOL:**

113 % vol

**PROFUMO:**

Intenso e concentrato, di frutto maturo, con gradevole freschezza vinosa ben intrecciata con i sentori del legno.

**ACIDITÀ TOTALE:**

5,5 g/l

**SAPORE:**

Pieno e gradevole, con struttura tannica gentile ed inglobata nel frutto ancora giovanile. Retrogusto lungo e leggermente speziato .

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:**

18° C