



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 ha registrato una piovosità nella media stagionale. Le abbondanti piogge primaverili hanno rallentato l'accrescimento vegetativo. Tipica estate secca con modeste precipitazioni. Epoca di raccolta regolare con uve sane e mature.

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 e fruttato, con evidenti note di frutti rossi, lampone e mora, in perfetto equilibrio con i piacevoli sentori tipici del legno.

ACIDITÀ TOTALE:

5.3 g/l

PH:

3.41

SAPORE:

Pieno. Buona struttura, con tannini piacevolmente presenti. Un lungo retrogusto alterna il frutto tipico del Sangiovese con delicate sfumature del legno

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C