



### 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:

Inverno mite e poco piovoso. Una temperata stagione estiva è stata preceduta da caldi mesi primaverili. Benefiche piogge alla metà di Agosto hanno condotto ad una regolare epoca vendemmiale.

### 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 intenso, con riflessi di gioventù violacei.

### ALCOOL:

14% vol

### PROFUMO:

Colpisce la fragranza e l'intensità del carattere varietale del Sangiovese.

### ACIDITÀ TOTALE:

5.4 g/l

### SAPORE:

Pieno e complesso. Su di uno sfondo di nobili tannini si distende un corpo molto fruttato arricchito da sfumature speziate derivanti dal rovere.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C