



BRUNELLO DI MONTALCINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino (Siena)

VITIGNO: Sangiovese Grosso

VINIFICAZIONE: in purezza, a temperatura controllata

MATURAZIONE: in botti di rovere (Slavonia e Allier)
per circa 36 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per un minimo di 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,5%

COLORE: rosso rubino intenso tendente al granato

PROFUMO: tannini molto pronunciati con sentori
di vaniglia, frutti di bosco e spezie

GUSTO: morbido e persistente, armonico, di notevole
struttura con importanti note tanniche

ABBINAMENTI: piatti elaborati di carni rosse, grigliate,
selvaggina e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

