



COLSERENO

WINE RESORT

Brunello di Montalcino D.O.C.G

DENOMINAZIONE: Brunello di Montalcino D.O.C.G

VITIGNO: 100% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord – Est a 200 - 200 metri s.l.m. nel comune di Montalcino

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: In prevalenza argilloso-calcareo con una buona presenza di scheletro

RESA PER ETTARO: 55 q.li

VENDEMMIA: Manuale con una preliminare selezione dell'uva in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Da inizio fine settembre a inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene pigia-di- raspa e messa a fermentare in tini di acciaio inox termocondizionati da 50 hl. Segue la macerazione delle uve sulle bucce, la cui durata può variare dalle 3 alle 4 settimane. Tale permanenza dipende dal grado di maturazione delle uve. Successivamente avviene la fermentazione malolattica: in serbatoi di acciaio inox da 30 e 50 hl. Successivamente inizia il periodo di invecchiamento. Questa fase si effettua per il 60 % in Botti da 30 Hl di rovere Slavonia e per 40% in tonneau di rovere Francese da 5 hl, per la durata che può variare da un minimo di 24 mesi a un massimo di circa 30 mesi. A seguito dell'imbottigliamento si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita passati comunque 5 anni dall'anno della vendemmia.

Colore: Rubino, limpido intenso

Aroma: Complesso, elegante, intenso. Note di ciliegia matura,

cioccolato lievemente speziato e floreale.

GUSTO: Tannini levigati, finale lungo e sapido con una spiccata acidità.

Bella complessità nel centro bocca con un finale ricco e persistente

GRADO ALCOLICO: Circa 13.5% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE **CONSIGLIATO:** Ballon

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Se conservato in modo corretto oltre 15 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da servire con selvaggina o carni rosse. Se ne consiglia l'abbinamento con formaggi a pasta dura e stagionati

www.wineresortcolsereno.com

www.colsereno.it

