



GL 73	ALU 41	FOR 51
Vetro	Alluminio e metallo	Sughero
Raccolta differenziata		Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. Valido per il territorio italiano.		

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

VITIGNO: 100% Sangiovese

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord - Est a 200 - 220 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 fine settembre a inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene pigia-di-raspata 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. Dopo di che inizia il periodo di invecchiamento. Questa fase si effettua per il 60% in botti da 30 hl di rovere Slavonia, e per il 40% in tonneau di rovere Francese da 5 hl, per la durata che può variare da un minimo di 24 mesi ad 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 dal raccolto

COLORE: Limpido, rosso rubino intenso

AROMA: Complesso, elegante, intenso con sentori di ciliegia matura, cioccolato lievemente speziato e floreale

GUSTO: Tannini levigati, finale lungo e sapido con una spiccata acidità. Bella complessità nella bocca con finale ricco e persistente

COMMENTO FINALE: Armonioso, con grande potenziale di evoluzione

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