



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](http://www.wineresortcolsereno.com)  
[www.colsereno.it](http://www.colsereno.it)