



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vino di struttura e notevole profondità, caratterizzato da un profilo aromatico complesso e persistente. Al naso esprime intense note di frutta rossa matura e spezie, integrate da eleganti sfumature di affinamento. Il contributo del rovere francese e americano arricchisce il quadro aromatico senza sovrastarne la componente varietale. Al palato è strutturato e avvolgente, sostenuto da tannini maturi e ben integrati, con buona freschezza e una lunga persistenza. Il finale evidenzia un equilibrio armonico tra frutto, spezie e note derivanti dall'affinamento in legno.

Vino di struttura e notevole profondità, caratterizzato da un profilo aromatico complesso e persistente. Al naso esprime intense note di frutta rossa matura e spezie, integrate da eleganti sfumature di affinamento. Il contributo del rovere francese e americano arricchisce il quadro aromatico senza sovrastarne la componente varietale. Al palato è strutturato e avvolgente, sostenuto da tannini maturi e ben integrati, con buona freschezza e una lunga persistenza. Il finale evidenzia un equilibrio armonico tra frutto, spezie e note derivanti dall'affinamento in legno.

Suoli: argillosi, a tessitura compatta, ricchi di ciottoli, con componente calcarea crescente con la profondità

Altitudine ed esposizione: vigneti situati a circa 130 m s.l.m., con pendenze comprese tra il 5% e il 10%

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4.500 ceppi/ha

Vinificazione: vendemmia tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Diraspatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (25–28 °C), con rimontaggi e follature. Macerazione di 18–21 giorni

Affinamento: 30 mesi in botti di medie dimensioni in rovere francese e americano, seguiti da 6–10 mesi di affinamento in bottiglia

Food Pairing: ideale con carni rosse, selvaggina, brasati e piatti strutturati della cucina tradizionale toscana. Ottimo in abbinamento a formaggi stagionati

Potenziale evolutivo: ottima capacità di evoluzione in bottiglia, sostenuta dalla struttura, dalla componente tannica e dalla complessità aromatica