



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Di colore rosso granato intenso, con eleganti sfumature terracotta che ne testimoniano l'evoluzione. Al naso si presenta intenso, complesso e avvolgente, con raffinati sentori di tabacco e cacao, accompagnati da note di frutta matura e spezie dolci, arricchite da delicate sfumature di cuoio e vaniglia. Al palato è strutturato, armonico e persistente, con un sorso ricco e profondo in cui le diverse componenti aromatiche si integrano con equilibrio. La lunga persistenza e il finale elegante ne completano il profilo, esprimendo pienamente la complessità e la personalità del vino.

Di colore rosso granato intenso, con eleganti sfumature terracotta che ne testimoniano l'evoluzione. Al naso si presenta intenso, complesso e avvolgente, con raffinati sentori di tabacco e cacao, accompagnati da note di frutta matura e spezie dolci, arricchite da delicate sfumature di cuoio e vaniglia. Al palato è strutturato, armonico e persistente, con un sorso ricco e profondo in cui le diverse componenti aromatiche si integrano con equilibrio. La lunga persistenza e il finale elegante ne completano il profilo, esprimendo pienamente la complessità e la personalità del vino.

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

Altitudine ed esposizione: vigneti situati a circa 190 m s.l.m., con pendenze comprese tra il 10% e il 20%

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 e vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata (25-28 °C), con rimontaggi regolari. Macerazione di 18-21 giorni

Affinamento: 30 mesi in botti di medie dimensioni in rovere francese e americano, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia

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

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