

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**TIPOLOGIA:**  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
DIVERSI VIGNETI SITUATI  
NEL COMUNE DI MONTALCINO  
CON ESPOSIZIONE NORD-OVEST/  
SUD-EST A CIRCA 350 M S.L.M.

**VITIGNO:**  
SANGIOVESE 100%

**COMPOSIZIONE DEL SUOLO:**  
DIASPRI E SCISTI ARGILLOSI

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
CORDONE SPERONATO CON 5.500  
CEPPI/HA.

**VENDEMMIA:**  
MANUALE IN CASSETTA NELLA  
TERZA SETTIMANA DI SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO:**  
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE  
PER ALMENO 20 GIORNI, IN  
FUNZIONE DELLA PARCELLA, A  
TEMPERATURA CONTROLLATA  
<30°C. MATURAZIONE PER 12  
MESI IN BARRIQUES DI ROVERE  
FRANCESE (ALLIER), DI SECONDO  
PASSAGGIO, SEGUITA DA 12 MESI  
IN BOTTI GRANDI DI ROVERE DI  
SLAVONIA.  
SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN  
BOTTIGLIA PER ALMENO SEI MESI

**FORMATO:**  
0,375 / 0,75 / 1,5 / 3 LT

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE:**  
COLORE ROSSO RUBINO CARICO  
CON RIFLESSI GRANATI. PROFUMO  
PULITO, ELEGANTE, INTENSO E  
COMPLESSO, RICCO DI SENTORI  
ETEREI, CON NOTE DI ANICE,  
DI FRUTTI DI BOSCO MATURI E  
CON UNA LEGGERA PUNTA DI  
VANIGLIA. CALDO CON TANNINI  
PRESENTI MA MORBIDI, DI  
GRANDE STRUTTURA, BUONA  
PERSISTENZA E NOTEVOLE  
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO

**TYPE:**  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

**PRODUCTION AREA:**  
VARIOUS VINEYARDS LOCATED  
IN THE MUNICIPALITY OF  
MONTALCINO WITH NORTH-WEST/  
SOUTH- EAST EXPOSURE  
AT APPROXIMATELY 350 M A.S.L.

**GRAPE VARIETY:**  
100% SANGIOVESE

**SOIL COMPOSITION:**  
JASPER AND SHALE

**TRAINING SYSTEM:**  
SPURRED CORDON WITH 5.500  
PLANTS/HA.

**HARVEST:**  
MANUAL IN CASES IN THE SECOND  
HALF OF OCTOBER

**WINE-MAKING AND AGING:**  
FERMENTATION AND MACERATION  
FOR AT LEAST 20 DAYS, BASED  
ON THE LOT, AT A CONTROLLED  
TEMPERATURE OF <30°C.  
MATURATION FOR 12 MONTHS  
IN NEW AND USED FRENCH OAK  
BARRIQUES (ALLIER), FOLLOWED  
BY 12 MONTHS IN LARGE  
SLAVONIAN OAK BARRELS.  
THEN BOTTLE AGED FOR AT  
LEAST SIX MONTHS

**SIZE:**  
0.375 / 0.75 / 1.5 / 3 LT

**SENSORY  
CHARACTERISTICS:**  
INTENSE RUBY RED COLOUR WITH  
GARNET HIGHLIGHTS.  
CLEAN, SOPHISTICATED, INTENSE  
AND COMPLEX AROMAS, RICH IN  
EVOLVED OVERTONES, WITH HINTS  
OF ANISE, RIPE WILD BERRIES  
AND A LIGHT TOUCH OF VANILLA.  
WARM WITH SUPPLE TANNINS,  
GREAT STRUCTURE, GOOD  
LENGTH AND CONSIDERABLE  
AGING CAPACITY

