



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

VITIGNI: Sangiovese

FERMENTAZIONE: Tradizionale

INVECCHIAMENTO: Minimo 2 anni nelle botti di rovere

AFFINAMENTO: Minimo 6 mesi in bottiglia

ALCOOL IN VOLUME: 13,00/14,50%

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20/30 anni e più

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1975

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: Intenso, velatamente etereo con note di frutta matura

SAPORE: Vino di grande struttura gustativa e notevole ampiezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

ABBINAMENTI: Carni rosse, arrostiti e cacciagione

