



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

VITIGNI: Sangiovese

FERMENTAZIONE: Tradizionale

INVECCHIAMENTO: Minimo 2 anni nelle botti di rovere

AFFINAMENTO: Minimo 4 mesi in bottiglia

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

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO: 20 anni e più

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: Bouquet ampio ed intenso con sentori di viola mammola e piacevoli ricordi di sottobosco

SAPORE: Secco, caldo e vellutato. Opulento ma di straordinaria eleganza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20C°

ABBINAMENTI: Carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati

