



## Brunello di Montalcino Riserva

Una selezione di Brunello derivata solo dai nostri grappoli migliori di Sangiovese, accuratamente selezionati in vigna, ci permettono di creare un prodotto di estrema qualità.

Un vino potente con un'elevata struttura e concentrazione, di colore intenso tendente al granato, profumi caratteristici e intensi, dal sapore asciutto, armonico, tannico e persistente.

**VENDEMMIA** 2013

**DENOMINAZIONE** DOCG

**UVE** Sangiovese grosso denominato Brunello

**ZONA DI PRODUZIONE** Montalcino (SI)

**DATA DI RACCOLTA DELLE UVE** Dal 20 al 30 settembre

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 30 - 40 anni

**PERIODO DI FERMENTAZIONE** 15 giorni

**TIPO DI FERMENTAZIONE** Termocondizionata senza lieviti attivanti.

**PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE** 30 giorni

**QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO** 30 hl.

**INVECCHIAMENTO** 12 mesi in botti di Rovere Francese da 225 lt  
30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** 12 mesi prima della commercializzazione

**DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO** Dicembre 2018

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 4.000 da 0,750 l

**TENORE ALCOOLICO** 14,00%