



Brunello di Montalcino Selezione Giobi

Rubino concentrato all'aspetto, con sfumature di fruttato, dalla ciliegia alla marasca, dalla pesca gialla alle fragoline, poi toni balsamici dell'eucalipto, cenni di tabacco, sfaccettature di spezie e una complessità avvolgente. La bocca è ricca e intensa, vellutata e intrigante, suadente e di grande eleganza. Lunghissimo il finale.

VENDEMMIA 2019

DENOMINAZIONE DOCG

UVE Sangiovese grosso denominato Brunello

ZONA DI PRODUZIONE Montalcino (Si)

DATA DI RACCOLTA DELLE UVE 08 Ottobre

ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 - 30 anni

PERIODO DI FERMENTAZIONE 10 giorni

TIPO DI FERMENTAZIONE Termocondizionata senza lieviti attivanti.

PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE 27 giorni

QUANTITÀ DI VINO PRODOTTO 30 hl.

INVECCHIAMENTO 36 mesi in tonneau da 500 lt altamente selezionati di Rovere Francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 8 mesi prima della commercializzazione

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO Luglio 2023

BOTTIGLIE PRODOTTE 4.000 da 0,750 l

TENORE ALCOOLICO 14,50%