



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA |DOCG

Il Brunello di Montalcino Riserva nasce da un'attenta selezione delle uve provenienti dai nostri migliori vigneti di Sangiovese. Il clima, prevalentemente mite, assicura una graduale e completa maturazione dei frutti contribuendo alla salute delle uve fino alla vendemmia. Il terreno, prevalentemente galestro ma con una buona presenza di scheletro, contribuisce alla massima espressione del Sangiovese.

VARIETA': 100% Sangiovese

NOME VIGNETI Varco, Pian di Rota

ETA' DEI VIGNETI: da 25 a 30 anni

ALTITUDINE: 250 MT S.L.M.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

EPOCA DI RACCOLTA: Seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pressatura soffice, 7 giorni di fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, contatto con le bucce di 10-15 giorni dalla fine della fermentazione alcolica.

INVECCHIAMENTO: 48 mesi in botti dalla capacità massima di 20 Hl., 10 mesi in bottiglia

FORMATO: 750 ML , 1,5 LT

PACKAGING: Cassa in legno da 6 bottiglie 750 ML, Scatola da 6/ 12 bottiglie 750 ML, Cassa in legno da 1 bottiglia 1,5 LT