

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Il Brunello di Montalcino Molino di Sant'Antimo rappresenta la massima espressione dei nostri prodotti. L'attenta scelta delle uve, Sangiovese in purezza, la loro vinificazione con appropriate tecniche ed il loro continuo controllo durante il lungo invecchiamento in botte di rovere della capacità di 60 Hl., permettono di poter apprezzare le qualità eccezionali di questo vino. Il suo colore è rosso rubino, il bouquet fruttato e speziato, sapore aromatico e vellutato particolarmente elegante e persistente.

**VARIETA':** 100% Sangiovese

**NOME VIGNETI** Castello, Casa, Romana, Pian di Rota

**ETA' DEI VIGNETI:** da 25 anni

**ALTITUDINE:** 250 MT S.L.M.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Est / Sud-Ovest

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato

**EPOCA DI RACCOLTA:** Prima 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:** 36 mesi in botti dalla capacità massima di 60 Hl. , 6 mesi in bottiglia

**FORMATO:** 750 ML

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

