



BRUNELLO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019

Denominazione DOCG

Varietà Sangiovese. Selezionato nei vigneti più vecchi

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5 - 3



Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (25-30 gg) a temperatura controllata e fermentazione malo-lattica spontanea, entrambe in tini tronco-conici di rovere di Slavonia.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 10 a 32 hl per ca. 34-38 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Caratteri organolettici: colore rubino intenso con riflessi granati. Profumo etereo, di frutta rossa e vaniglia, persistente. Sapore armonico, con ottima tannicità e struttura, molto persistente.

Abbinamenti: carni rosse arrosto, selvaggina, formaggi stagionati

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CAPANNA È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it