



BRUNELLO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018

Denominazione DOCG

Varietà Sangiovese. Accuratamente selezionato nei vigneti più vecchi e solo nelle migliori annate.

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5 - 3

Vinificazione: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (30-35 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 25 hl per oltre 40 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 15 mesi.

Caratteri organolettici: colore rosso rubino intenso, deciso, vivace.

Profumo molto intenso e complesso, fruttato e speziato, con sfumature di frutta rossa, confettura e liquirizia; grandi prospettive di sviluppo futuro.

Grande struttura nelle componenti acido-tanniche, ben supportate da quelle morbide; estremamente persistente.

Abbinamenti: carni rosse arrosto, selvaggina, formaggi molto stagionati.



BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CAPANNA È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it