

BRUNELLO DI MONTALCINO

2019

Rubino intenso con intensi riflessi granati. All'olfatto stupisce il bouquet ampio ed elegante, dalle lunghe note balsamiche e floreali, accompagnate da speziature importanti di pepe nero, note di ribes e piccoli frutti di bosco. Al palato è avvolgente, delicato, molto ben bilanciato tra tannini morbidi e vellutati e note sapide e minerali. Di grande persistenza. Accompagna le carni arrostite di chianina, la fiorentina, gli umidi di selvaggina, ma anche i primi al ragù di selvaggina sono l'abbinamento naturale con questo vino, che vuole sapori altrettanto nobili.

ANNATA
2019

TIPOLOGIA
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Montalcino

UVE
Sangiovese 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI E ALTIMETRIA
Sud-Est. 320 mt s.l.m.

TERRENI
aridi e sassosi

ETÀ MEDIA DELLE VITI
30 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato

VENDEMMIA
Primi di Ottobre. Raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE
In vasche di acciaio inox da 35/45 hl; macerazione di circa 18-20 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 30°C.

INVECCHIAMENTO
36 mesi in botti di rovere da 10/20/25 Hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
8 mesi prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE
14.400 bottiglie da 0,750 lt

TENORE ALCOLICO
15%

Altri formati
0,375 - 1,5 Litri

Azienda Palazzo Loc. Palazzo, 144 53024 Montalcino SI • +39 0577 849226 • info@aziendapalazzo.it