BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

2013

Prodotto solo nelle annate migliori con uve molto selezionate e con un plus di invecchiamento di ulteriori 12 mesi in tonneaux di rovere francese (500 litri).
Alla vista è rubino vivido, al naso è ampio e complesso e rivela importanti note balsamiche e di sottobosco, salvia, rosmarino, sentori di piccoli frutti rossi e note esili di tostatura. Corposo e ben strutturato, di gusto intenso e persistente, ha un bel bilanciamento tra acidità e mineralità e un finale tannico molto seduttivo. E' il Brunello per le occasioni speciali.
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. Vino da meditazione.

ANNATA
2013

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
22 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato

VENDEMMIA
Ultimi giorni settembre, primi di ottobre. Raccolta delle uve a mano.

VINIFICAZIONE
In vasche di cemento da 10 hl; macerazione di circa 18-20 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 28°-30°C.

INVECCHIAMENTO
30 mesi in botti di rovere da 20/25hl e 12 mesi in tonneaux francesi da 5 hl. di media tostatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
8-10 mesi prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000 bottiglie da 750 ml. - 25 bottiglie da 1,5 L.

TENORE ALCOLICO
14,50%

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