



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.
Terreni collinari di origine eocenica con una felice esposizione a mezzogiorno che ne permette l'insolazione durante tutto l'arco della giornata. Altitudine media 300 m s.l.m.

ANDAMENTO CLIMATICO:

Abbondante piovosità primaverile. Temperature estive nella norma stagionale. Leggera riduzione della produzione a seguito di una gradinata al 15 Agosto. Periodo vendemmiale regolare, senza precipitazioni piovose.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino).

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore.

INVECCHIAMENTO:

12 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 25 ed i 75 hl. Segue l'affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

ALCOOL:

14,5 % vol

PROFUMO:

Intenso, ampio, con evidenti note di frutta matura: ribes e lamponi, in equilibrio con i sentori tipici del legno.

ACIDITÀ TOTALE:

5,6 g/l

SAPORE:

Buona struttura, pieno. Tannini morbidi ed avvolgenti. Il frutto varietale del Sangiovese è perfettamente integrato da piacevoli note di spezie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C