



### 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:

Inverno piovoso e non troppo freddo. Il lieve ritardo al germogliamento è stato recuperato entro giugno. Le copiose piogge primaverili hanno permesso di passare il periodo estivo senza stress, portando le uve ad una maturazione molto equilibrata.

### 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 ed in minor parte in barriques di rovere francese. Segue l'affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### COLORE:

Rosso rubino con riflessi di gioventù violacei

### PROFUMO:

Vinoso, invitante e ricco. Le spezie del rovere incorniciano con eleganza il frutto fresco e pieno.

### SAPORE:

Strutturato, netto e caldo. I tannini morbidi convincono il palato ed il frutto del grande Sangiovese di Montalcino si alterna con delicate sfumature di legno su un finale molto lungo.

### ALCOOL:

13.5% vol

### ACIDITÀ TOTALE:

5.6 g/l

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C