



Fattoria Scopone
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

Fattoria Scopone
BRUNELLO DI MONTALCINO 2000 DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 10.500 bottiglie più 120 bottiglie Magnum

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

Raccolta: manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 20 gg.

Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques di rovere.

Durata dell'affinamento in legno: 24 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Riconoscimenti: Medaglia d'Oro alla 2005 Los Angeles County Fair Wines World Competition

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata.

Profumo: intenso, ricco di note speziate e fruttate.

Sapore: equilibrato, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini nobili. Sensazione piacevole con finale lungo.

Abbinamento gastronomico: carni importanti o selvaggina da pelo, formaggi stagionati.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,50

Zuccheri riduttori g/l: 1,3

Estratto secco totale g/l: 30,00

Acidità totale g/l: 6,02

SO2 totale mg/l: 72

pH: 3.60