



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

Fattoria Scopone  
**BRUNELLO DI MONTALCINO 2001 DOCG**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

*Uve:* 100% Sangiovese Grosso di Toscana

*Produzione:* 10.500 bottiglie

*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 di Bronzo alla 2006 Los Angeles County Fair Wines World Competition. Diploma di Merito alla VII Selezione dei Vini di Toscana 2006.

*Caratteristiche organolettiche*

*Colore:* rosso rubino intenso con riflessi granata.

*Profumo:* intenso e persistente con sentore balsamico speziato e fruttato.

*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:* 112

*pH:* 3.60