



## Scopone BRUNELLO DI MONTALCINO 2005 DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Uve:** 100% Sangiovese Grosso di Toscana

**Produzione:** 12.500 bottiglie

**Epoca di vendemmia:** al raggiungimento della maturità fenolica

**Raccolta:** manuale in cassetta.

**Tecnica di vinificazione:** diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle tronco-coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. almeno.  
Macerazione post-fermentativa per una settimana

**Fermentazione malolattica:** a fine fermentazione alcolica, parte in acciaio inox e parte in legno.

**Durata dell'affinamento in legno:** 24 mesi in barriques di rovere francese media tostatura

**Modalità di stabilizzazione del prodotto:** decantazione naturale

**Affinamento in bottiglia:** minimo 8 mesi

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granata.

**Profumo:** intenso e persistente, ricco di sentori di mora e mirtillo con note balsamiche e speziate.

**Sapore:** armonico, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini dolci. Piacevole sensazione gusto-olfattiva 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:** 1,5

**Estratto secco totale g/l:** 30,3

**Acidità totale g/l:** 5,8

**SO2 totale mg/l:** 49