



Scopone
BRUNELLO DI MONTALCINO 2006 DOCG
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 12.300 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: 13.5

Zuccheri riduttori g/l: 1,6

Estratto secco totale g/l: 35.6

Acidità totale g/l: 6.0

SO2 totale mg/l: 138