

## L'Olivare Brunello di Montalcino 2010 DOCG

*L'Olivare è fatto con uve provenienti prevalentemente da vigne piantate dove un tempo crescevano piante di olivo.*

Uve: 100% Sangiovese Toscana

Produzione: 8.520 bottiglie

### Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia al raggiungimento della maturità fenolica

Raccolta manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 15 gg. almeno.

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

Durata dell'affinamento in legno almeno 30 mesi in barriques di rovere francese da 225L e in botti da 65 ettolitri in legno sloveno.

Modalità di stabilizzazione del prodotto decantazione naturale

Affinamento in bottiglia minimo 8 mesi

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso intenso con riflessi intensi.

Profumo fruttato e molto ricco.

Sapore sentori di cioccolato fondente, carattere salino. Finale intenso e lungo.

Abbinamento gastronomico carni importanti o selvaggina, formaggi stagionati.

### Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml..... 14,5%

Acidità totale g/l .....5,47

