

## L'Olivare Brunello di Montalcino 2011 DOCG

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

Uve: 100% Sangiovese Toscana

Produzione: 8.256 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 rubino intenso.

Profumo equilibrato.

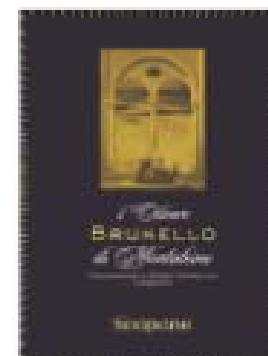
Sapore i tannini conferiscono tensione e grazia.

Abbinamento gastronomico carni importanti o selvaggina, formaggi stagionati.

### Analisi chimica

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

Acidità totale g/l ..... 5,4



Recognitions

• **JAMESSUCKLING.COM**

**92 Punti**

•