

Brunello di Montalcino

2012 DOCG

Uve: 100% Sangiovese Toscana

Produzione: 6.115 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 media tostatura e botti di legno sloveno da 65hl

Modalità di stabilizzazione del prodotto
decantazione naturale

Affinamento in bottiglia minimo 8 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino.

Profumo incenso con note di liquirizia.

Sapore fermo e setoso. Finale pulito.

Abbinamento gastronomico bistecche alla griglia, brasati, selvaggina; eccellente con il cinghiale e con formaggi stagionati.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml 13,5%

Acidità totale g/l 5,5



Recognitions

•
JAMES SUCKLING.COM
92 Punti

•