

# Brunello di Montalcino “L'Olivare”

2012 DOCG

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

Uve: 100% Sangiovese Toscana

Produzione: 6.071 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 bariques 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.

Profumo mirtillo e cioccolato, note di limone.

Sapore tannini presenti, finale leggero.

**Abbinamento gastronomico** carni importanti o selvaggina, formaggi stagionati.

## Analisi chimica

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

Acidità totale g/l ..... 5,9



## Recognitions

JAMES SUCKLING.COM

92 Punti