Podere
BRIZIO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA
2015

NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 48 mesi

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Acidità totale: 5,8 g/l

Temperatura consigliata di servizio: 18° C

ASPETTO AGRONOMICO

Altitudine: 330- 350 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: suoli sabbioso-limosi di origine marina che si sviluppano su marne e calcari

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 50 q.li

Produzione media per pianta: 1 kg

COMMENTO ENOLOGICO

Vino eccezionale, molto elegante e complesso. Ottenuto da uve vendemmiate a mano e fermentate naturalmente dopo soffice pigia-diraspatura per due settimane. Il vino viene invecchiato in botti di rovere francese *Allier* da 54Hl per 48 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno un anno. Al naso si presenta intenso e complesso, con sentori di frutta molto matura arricchito da note balsamiche. Al palato è equilibrato, fresco e intenso. Il tannino è presente e maturo. Le note percepite all'olfatto si ritrovano in bocca, accompagnate anche da note dolci speziate. Finale persistente.

Loc. Podere Brizio 67, 53024 Montalcino (SI) Italy