



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG  
2016

NOTE GENERALI

**Varietà:** 100% Sangiovese

**Invecchiamento:** 38 mesi

**Grado alcolico:** 14,5% Vol.

**Acidità totale:** 6,1 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:** circa 65 q.li

**Produzione media per pianta:**  
1.3 kg

COMMENTO ENOLOGICO

E' un vino intenso ed elegante. Dopo due settimane di fermentazione naturale e spontanea viene travasato in botti grandi di rovere francese dove invecchia per 38 mesi. Successivamente viene affinato in bottiglia per minimo 6 mesi. Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso si presenta intenso e complesso, con sentori di frutta rossa matura e intriganti note di erbe aromatiche. Al palato è equilibrato, con un'ottima acidità. Il tannino è rotondo che caratterizza il corpo del vino stesso.