

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2021

Uve impiegate Sangiovese 100% raccolto manualmente nella prima settimana di ottobre.
Grape variety 100% Sangiovese picked by hand in the first week of October.

Tecnica di produzione Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 20 gg in tini di acciaio e legno a temperatura controllata(circa 30°C), affinamento per circa 6 mesi in tonneau di rovere francese e circa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e Austria, a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.
Production Alcoholic fermentation and maceration on the skins for about 20 days in temperature-controlled steel and wood vats(about 30°C), aged for 6 months in French oak tonneau, 24 months in Slavonians and Austrian oak barrels followed by 12 months in the bottle.

Caratteristiche organolettiche Colore limpido, rosso rubino con riflessi granati; profumo intenso, persistente, con sentori di sottobosco, piccoli frutti rossi, leggera vaniglia e confettura; al gusto ha corpo elegante e armonico con lunga persistenza aromatica, i tannini sono morbidi e maturi.

Tasting notes Limpid colour, ruby red with garnet highlights; intense aromas, persistent, notes of undergrowth and small red fruits, light vanilla and jam; on the palate elegant and well-orchestrated body with long finish; tannins are soft and ripe.

Abbinamenti gastronomici Carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 18°C

Food & Wine Pairing Roasted red meats, wild game and aged cheeses; serving temperature 18°C

Conservazione Vino da lungo invecchiamento, tenere le bottiglie coricate a temperatura di circa 15°C al buio, senza rumori e odori.

Storing Wine to hold; store sideways at 15°C in dark place without noise or other aromas.

Primo anno di produzione 1978
First vintage 1978

alcol / alcohol 15%

acidità totale / total acidity 5,90 g/l

acidità volatile / volatile acidity 0,63 g/l

anidride solforosa libera / free SO₂ 24 mg/l

anidride solforosa totale / total SO₂ 64 mg/l

estratto secco totale / total dry extract 31,2 g/l

estratto non riduttore / residual extract 30,1 g/l

