

BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2020



Uve impiegate Grape variety	Sangiovese 100% raccolto manualmente nella prima settimana di ottobre. 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 legno a temperatura controllata(circa 30°C), affinamento per circa 40 mesi in botti di rovere austriaco e tonneaux di rovere francese, 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 40 months in Austrian oak barrels and French oak tonneaux followed by 12 months in the bottle.
Caratteristiche organolettiche	Colore limpido, rosso rubino tendente al granato; profumo intenso, persistente, avvolgente con aromi di sottobosco, toni di confettura di frutta rossa, e finale speziato; al gusto è ricco, elegante, giustamente tannico e armonico con lunga persistenz aromatica.
Tasting notes	Limpid colour, ruby red tending to garnet; intense aroma, persistent, enveloping with aromas of undergrowth, tones of red fruit jam and spicy finish; on the palate rich, elegant, proper tannins with long finish.
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.
	Prodotto solo nelle annate migliori e dalle migliori uve. Produced only in the best vin-tage and from the best grapes.

alcol / alcohol	15 %
acidità totale / total acidity	6,16 g/l
acidità volatile / volatile acidity	0,66 g/l
SO2 libera / free SO2	24 mg/l
SO2 totale / total SO2	94 mg/l
estratto secco totale / total dry extract	31,9 g/l
estratto non riduttore / residual extract	31,9 g/l