



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2016



NOTE GENERALI

Varietà: 100% Sangiovese

Invecchiamento: 48 mesi

Grado alcolico: 14% Vol.

Acidità totale: 6 g/l

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

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. Colore intenso, profondo, con riflessi granati. Al naso è complesso, con sentori di liquirizia, caffè, tabacco e una netta nota di viola. La struttura è elegantissima, di grande dimensione, con tannini molto morbidi e perfettamente in equilibrio con un'acidità viva, capace di sostenerne il fine palato.