

# BRUNELLO DI MONTALCINO

Uve impiegate Grape Variety	sangiovese 100% raccolto manualmente nella prima settimana di Ottobre. 100% Sangiovese picked by hand in the first week of October.
Sistema di allevamento Training System	cordone speronato, 4000/5000 ceppi/ha, resa 60 q.li/ha. spurred cordon, 4,000-5,000 buds/ha, yield 60q/ha.
Zona di produzione Area of production	uve provenienti dai vigneti di proprietà in diversi versanti del comune di Montalcino, altitudine 400/500 mt s.l.m. grapes from our vineyards in different zones within the municipality of Montalcino at 400-500 m.a.s.l.
Tipologia del terreno Soil Composition	terreno con tessitura franco sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso. soil featuring loam and sandy texture, with clay and abundant marl grain.
Tecnica di produzione Production	fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per circa 20 gg in tini di acciaio e legno a temperatura controllata (circa 30°C), affinamento per 6 mesi in tonneau di rovere francese e successivamente 30 mesi in botti di rovere di Slavonia, a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. 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 tonneaux, 30 months in Slavonian oak barrels followed by 12 months in the bottle.
Caratteristiche organolettiche Tasting Notes	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. 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 Food & Wine Pairing	carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 18°C. roasted red meats, wild game and aged cheeses; serving temperature 18°C.
Conservazione Storing	vino da lungo invecchiamento, tenere le bottiglie coricate a temperatura di circa 15°C al buio, senza rumori ed odori. wine to hold; store sideways at 15°C in dark place without noise or other aromas. Primo anno di produzione 1978 First Vintage 1978

---

---

---

---

---