

BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



- **Vino rosso**
a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.).
- **Posizione geografica**
località I Verbi, Montalcino (Siena).
- **Vitigni**
100% Sangiovese Grosso (Brunello di Montalcino).
- **Vinificazione**
tradizionale in rosso, lasciando il mosto sulle bucce per 12-14 giorni, maturato 36 mesi in piccole botti di rovere.
- **Affinamento**
12 mesi in bottiglia in locale a temperatura controllata.
- **Colore**
rosso granato, intenso e brillante, con leggere sfumature aranciate.
- **Profumo**
penetrante, molto ampio con sentori di frutti di bosco, spezie e vaniglia.
- **Sapore**
asciutto, caldo, ben equilibrato e persistente.
- **Dati analitici**
gradazione alcolica 13-13,5%, acidità totale 5-6%, estratto 29-30 gr/l.
- **Temperatura di servizio**
18 °C.
- **Accostamenti**
carni di manzo e selvaggina, al forno e brasate, formaggi stagionati.

