

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Di colore rosso granato intenso, con eleganti sfumature terracotta che ne testimoniano l'evoluzione. Al naso si presenta intenso, complesso e avvolgente, con raffinati sentori di tabacco e cacao, accompagnati da note di frutta matura e spezie dolci, arricchite da delicate sfumature di cuoio e vaniglia. Al palato è strutturato, armonico e persistente, con un sorso ricco e profondo in cui le diverse componenti aromatiche si integrano con equilibrio. La lunga persistenza e il finale elegante ne completano il profilo, esprimendo pienamente la complessità e la personalità del Brunello.

Suoli

Argillosi, ricchi di potassio, con una leggera presenza di riserve idriche nella fase finale della maturazione

Altitudine ed esposizione

vigneti situati a circa 130 m s.l.m., con pendenze comprese tra il 5% e il 10%.

Vitigno

100% Sangiovese Grosso

Sistema di allevamento

Guyot

Densità d'impianto

4.500 ceppi/ha

Vinificazione

Vendemmia tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Diraspatura soffice e fermentazione in

acciaio inox a temperatura controllata (25–28 °C), con rimontaggi e follature. Macerazione di 21-24 giorni

Affinamento

40 mesi in botti di 20 HLi in rovere francese e americano, seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia

Food Pairing

ideale in abbinamento a carni rosse, selvaggina e brasati, si sposa perfettamente con i piatti strutturati della cucina tradizionale toscana. Ottimo anche con formaggi stagionati

Potenziale evolutivo

ottima capacità di evoluzione in bottiglia, sostenuta dalla struttura, dalla componente tannica e dalla complessità aromatica

