



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Brunello di Montalcino Riserva

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Ha bouquet ricco e complesso, con note di cuoio, liquirizia per un finale mentolato. Il corpo è pieno e generoso.

Vitigni

100% sangiovese

Zona di produzione

Montalcino, blend di uve dei tre versanti

Terreni

Suoli dei tre diversi versanti della denominazione: argille calcaree con conglomerato poligenico, sabbie di degradazione da pietra forte e galestro di Flysch.

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

5000 - 7000 ceppi/ha

Resa

60 q.li/ha

Età media delle viti

20 anni

Maturazione del vino

In botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri per 24 mesi e 6 mesi in vasca di cemento

Affinamento in bottiglia

24 mesi

Dati analitici

Alcol 14% - Acidità totale 5,4 g/l - pH 3,46

Formato vino

 0,75 L