



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