

# BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata E Garantita



## VITIGNI

**Uve:** Sangiovese Grosso

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Ceppi per ettaro:** 5000

**Terreno:** povero e molto sassoso

**Altitudine:** 280-350 m/s.l.m.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre e tutto ottobre

**Resa:** 80 q.li/Ha

## VINEYARD

**Grapes:** Sangiovese Grosso

**Training system:** Spur-pruned cordon

**Stumps per hectare:** 5000

**Soil:** Poor and very stony

**Altitude:** 280-350 m/s.l.m.

**Harvest:** Late September and throughout October

**Yield:** 80 q.li/Ha

## WEINBERG

**Rebsorten:** Sangiovese Grosso

**Rebzüchtung:** : Kordon-Erziehung (Spornkordon)

**Rebstöcke pro Hektar:** 5000

**Boden:** Karg und sehr steinig

**Höhe:** 280-350 Meter über Meeresspiegel

**Erntezeit:** Ende September bis Oktober

**Trauben:** 80 Doppelzentner/Hektar

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dei grappoli con durata di macerazione 21-25 giorni.

Fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi circa

## VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes with the duration of the maceration of 21-25 days. Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel vats with automatic temperature control

**Bottle aging:** About 6 months

## WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen der Trauben mazerationsdauer:

21-25 Tage Alkoholische und malolaktische Gärung in Edelstahltanks mit automatischer Temperaturkontrolle

**Flaschenreifung:** Etwa 6 Monate

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso tendente al granato con l'invecchiamento

**Profumo:** intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura) e speziato. accenno di spezie

**Sapore:** morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, fine e di corpo.

## COMPOSITION CHARACTERISTICS

**Colour:** Ruby red, tending to garnet with ageing

**Parfum:** intense, complex, wide, fruity (ripe red fruit) with hints of spices

**Taste:** Soft, velvety tannins, well-balanced, very intense and persistent, elegant, and full-body

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe:** Rubinrot, mit zunehmendem Alter ins Granatrot übergehend

**Bukett:** Intensiv, komplex, elegant, fruchtig (reife rote Früchte) mit würzigen Anklängen

**Geschmack:** Weich, samtige Tannine, ausgewogen, sehr intensiv und anhaltend, elegant und körperreic

## DATI ANALITICI

**Grado alcolico:** 14,5% vol

**Estratto secco netto:** 23 g/l

**Zuccheri riduttori:** 1 g/l

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Anidride solforosa totale:** 90/110 mg/l

## ANALYTICAL DATA

**Alcohol content:** 14,5% vol

**Net dry extract:** 23 g/l

**Reducer sugars:** 1 g/l

**Total acidity:** 5,8 g/l

**Total sulphites:** 90/110 mg/l

## ANALYTISCHE DATEN

**Alkoholgehalt:** 14,5 % vol

**Trocken Extrakt:** 23 g/l

**Restsüsse:** 1 g/l

**Säuregehalt:** 5,8 g/l

**Gesamtschwefeldioxid:** 90/110 mg/l

## ABBINAMENTO

Classico vino da carni rosse, arrosti e selvaggina; ottimo con formaggi stagionati

**Note di servizio:** Stappare almeno un'ora prima del servizio, servire alla temperatura di 19-20°C

## FOOD MATCHING

A classic wine for red meats, roasts, and venison; excellent with aged cheeses.

**Service notes:** Openat least one hour before serving. Served at a temperature of 19-20°C.

## SPEISEEMPFEHLUNG

Ein klassischer Wein für rotes Fleisch, Braten und Wild; ausgezeichnet zu gereiftem Käse.

**Servierempfehlung:** Mindestens eine Stunde vor dem Servieren entkorken. Serviertemperatur: 19-20°C

