



BRUNELLO DI MONTALCINO

TIPOLOGIA/Type	D.O.C.G. Brunello di Montalcino
UVE/Grape	100% Sangiovese Grosso
GRADAZIONE ALC./Alcohol	14,0 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Montalcino (Siena)
RESA/Yeald	60 QUINTALI PER ETTARO / 60 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 14 kg / Hand-picked into crates of 14 kg
VINIFICAZIONE/Vinification	PIGIATURA SOFFICE PRECEDUTA DA DIRASPATURA E SELEZIONE SIA DEL GRAPPOLO CHE DEL CHICCO. VINIFICAZIONE SEPARATA PER 4 GG A TEMPERATURA DI SOLI 10 GRADI, SEGUE SECONDA FERMENTAZIONE ALCOLICA PER 10 GIORNI, POI MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, FERMENTAZIONE PER 10/12 GIORNI ALLA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 28 GRADI / Soft pressing is preceded by selection and destemming of grapes and seeds. separate vinification for 4 days at the temperature of 10 C°, second alcoholic fermentation for 10 days and maceration on the skins in iron oak vats at controlled temperature. Fermentation length about 10-12 day at the temperature of 28 C°
ELEVAMENTO/Aging	IN GRANDI BOTTI PER 36 MESI / In big oak barrels for 36 months
AFFINAMENTO/Maturation	IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI / For at least 6 months in a bottle
ORGANOLETTICA/Characteristics	IL MAESTRO DEI VINI ITALIANI CON COLORE INTENSO, RIFLESSI ARANCIATI DURANTE L'INVECCHIAMENTO, ECCEZIONALE COMPLESSITA' CON AROMI DI FRUTTI ROSSI, TABACCO, CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA, CUIO, AL PALATO IL BRUNELLO E' RICCO, INTENSO, FORTE, CON BUONA ACIDITA' E GRADO TANNICO RAFFINATO E BILANCIATO, CON RETROGUSTO FINALE DI ROVERE / The master of italian wines has a typical garnet color with orange reflections with the ageing. It is endowed with an exceptionally complex aroma red berries, plum, tobacco, chocolate, dried fruits, leather. To the palate, Brunello is rich, intense, strong, with a good acidity and sturdy and refined tannins. It is well balanced, with an endless oak aftertaste
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 20 GRADI CIRCA, STAPPARE 1 ORA PRIMA / Serve at about 20 degrees, open 1 hour before
ABBINAMENTI/Best served with	CARNI ROSSE, BRASATO, SELVAGGINA, AGNELLO, FIORENTINA, FORMAGGI FORTI. E' ECCELLENTE ANCHE DA MEDITAZIONE / It harmonizes with lengthily stewed red meats such as Brasato, wild boar or lamb courses, Fiorentina steak and strong cheeses. It is excellent also as meditation wine