



BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
D.O.C.G.

 100% Sangiovese

### PROVENIENZA

I vigneti posti a Montalcino con esposizione Sud Ovest sono coltivati a cordone speronato, ad un'altezza di 300 m s.l.m., il suolo è prevalentemente tufaceo e argilloso.

### VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso a temperatura di circa 28° C.

### AFFINAMENTO

30 mesi in botte di rovere di Slavonia.  
Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi.

### CARATTERISTICHE

Frutto maturo con ricordi di liquirizia, cuoio, terra e macchia mediterranea; la piacevole morbidezza è contrastata da una viva acidità con tannini di grande estrazione.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

### SERVIZIO

18° - 20° C

### NOTE

Il marchio "COLLEZIONE FAMIGLIA GUIDI" nasce per contraddistinguere bottiglie speciali, di grande carattere. Non a caso il primo vino creato è stato il Brunello.

Si tratta di prodotti che sono il frutto della nostra passione, della nostra storia, il nostro lascito per le future generazioni.



[www.guidi1929.com](http://www.guidi1929.com)

