



## Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2009

Vino prodotto in tre differenti vigneti con diversa altitudine da 210 a 510 metri sopra il livello del mare.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento sia in tonneau francesi da 5HL e 7HL sia in botti di rovere di Slavonia da 30 HL. Riposa per minimo di cinque mesi in bottiglia prima di essere gustato.

**Vendemmia** 2009

**Vitigno** Sangiovese Grosso 100%

**Fermentazione** In acciaio per circa 20 giorni

**Affinamento** Circa 3,5 anni in tonneau francesi da 5/7 HL e in botti di rovere di Slavonia da 30 HL seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Alcool Totale** 14,5 %

**Estratto Secco** 27,6 g/l

**Acidità Totale** 5,8 g/l

**Colore** Rosso Rubino

**Profumo** Bouquet penetrante, ampio e vario

**Sapore** Asciutto, caldo, ampio e persistente.

**Abbinamento Gastronomico** Arrostiti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

**Temperatura di Servizio** 18° C

**Bottiglie Prodotte** 12.000

---

**PREMI**

---

**Decanter**

**90 scores**

Mahogany garnet hue. Slightly candied red cherry aromas that are big and luscious. This is a broad-shouldered red, with lots of pure fruit. A forward style of Brunello that will have many fans.

---



**90 scores**

This wine opens with aromas of woodland berries, forest floor and spice with hints of menthol. The ripe, low-acid palate delivers fleshy black cherry accented with thyme, sage and a hint of licorice alongside tight tannins.

---



**91 points**

A full, rich Brunello with dried-strawberry, plum and lemon-rind character. Velvety and juicy. Drink now.

---



**90 points**

Elegantly wrought, offering strawberry, cherry, anise and tobacco flavors. The firm, slightly dry tannins cleanse the palate. Ideal with tomato or meat souces. Drink now through 2023.