



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2006

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 2006

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 %

Estratto Secco 29,5 g/l

Acidità Totale 5,7 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

Wine Spectator

94 points

Full of floral, raspberry, cherry and tobacco aromas and flavors, this red also shows savory and mineral elements. Sinewy and taut, offering a silky texture and firm tannins. This shows fine length, with a sweetness that lingers. Best from 2013 through 2025.