



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2008

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 2008

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 30,7 g/l

Acidità Totale 5,9 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 8.000

PREMI

Wine Spectator

90 points

Broad and rangy, with cherry, licorice, leather and spice aromas and flavors. Shows grip and lively acidity, picking up balsamic accents as the long finish unfolds. A powerful style. Best from 2016 through 2029.