



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

---

2011

---

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** 2011

**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** 5,2 g/l

**Colore** Rosso Rubino

**Profumo** Bouquet penetrante, ampio e vario

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

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

**Temperatura di Servizio** 18° C

**Bottiglie Prodotte** 13.000

---

## PREMI

---



JAMES SUCKLING.COM

**93 score**

I love the balance and fruit to this. The medium to full palate and dried-fruit and honey character follow through to a fine tannin backbone and freshness on the finish. This Brunello producer is on a roll. Drink or hold

---



The  
**WINE**  
ADVOCATE.

**90 points**

The Villa le Prata 2011 Brunello di Montalcino is a smooth and steady red wine that emits clean pulses of dried cherry, wild berry, dark spice and savory tobacco. The wine does a good job of underlining those aromas that are so true to Sangiovese. That sense of purity and generosity continues to the palate where the wine shows silky tannins and balanced acidity.