



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2012

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 2012

Vitigno Sangiovese Grosso 100%

Fermentazione In acciaio per circa 20 giorni

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

Alcool Totale 14,5 %

Estratto Secco 29,1 g/l

Acidità Totale 5,6 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 12.500

PREMI



91 points

The 2012 Brunello di Montalcino offers a classic interpretation of Sangiovese. The wine displays a dark crimson color with subtle ruby highlights. Dried berry, tobacco, pressed flower and pencil shavings are some of the principal components of the bouquet. You feel a pinch of tannic firmness and fresh acidity on the close. Villa le Prata makes 12,500 of this attractive base Brunello.

Decanter

95 Pt

The logo for vinous, with "vino" in a lowercase sans-serif font and "ous" in a lowercase sans-serif font, where the "o" is a red circle.

92 Points

Dense and smooth but tightly wound, with a lightly minty quality to the reticent red currant and savory herb flavors. Nicely delineated, refined Brunello with an austere, elegant mouthfeel that is less fruity but more refined than other 2012 Brunellos. Finished with outstanding length, youthfully dusty tannins and noteworthy depth. I'd cellar this for another three-four years before pulling the cork on it. Drink 2021-2030