



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2013

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 2013

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 28 g/l

Acidità Totale 5,5 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 14.500

PREMI



JAMES SUCKLING.COM 

93 Score

The raspberry and cherry aromas are very intense and pretty. Full body, silky and fine tannins. Juicy fruit. I love the finish. Delicious now but better in 2019.



vinous

92 Pts

Increasing floral personality with aeration. Supple and sweet, but displaying very good lift and noteworthy finesse to the fruit-driven flavors of spicy red currant and raspberry. Offers lovely purity and intense aromatics, not to mention a light touch, on the long, juicy finish. Lovely Brunello
Drinking window: 2023-2031