



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

2015

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** 2015

**Vitigno** Sangiovese Grosso 100%

**Fermentazione** In acciaio per circa 20 giorni

**Affinamento** Circa 2,5 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** 26,2 g/l

**Acidità Totale** 5,3 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

---

vinous

90 Points

2015 Villa Le Prata Brunello di Montalcino Vividred with a garnet rim. Open, forward nose of red cherry, faded flowers and sweet spices. Enters fresh, then slightly folded on itself in the middle, such that the acidity and tannins stand out more on the long graceful finish. The fruit fleshes out while you age it a few more years in a good cellar. -- Ian D'Agata

---

GAMBERO ROSSO®



Vino di finezza e di dettaglio più che di potenza, che si fa apprezzare per il frutto, le eleganti note speziate e la finezza tannica

---

wein.plus

90 Points

JAMES SUCKLING.COM

93 Points

Wonderful aromas of dried strawberries, cedar, almonds and flowers follow through to a full body, yet it's refined and poised with beautiful, reserved fruit and structure. Drink or hold.