

Azienda vitivinicola
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

2014

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 2014

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 %

Estratto Secco 27,3 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



JAMES SUCKLING.COM 

91 Points

Smokey aromas highlight the cherry and dried-strawberry character. Medium body, integrated tannins and a fresh finish. Polished and crafted. Drink now or hold.



vinous

91 Points

Bright red. Perfumed juicy aromas and flavors of redcurrant, minerals and sweet spices. Long, lively and clean; not a blockbuster but easygoing and bursting at the seams with fruity charm. Maybe more like a really good Rosso than a Brunello, but truly lovely and fun to try. Drink this up quickly for a Maximum enjoyment; will make a lovely "wine by the glass" number in restaurant.

--Ian D'Agata