



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

2017

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** 2017

**Vitigno** Sangiovese Grosso 100%

**Fermentazione** In acciaio per circa 20 giorni

**Affinamento** Circa 2,5 anni in tonneau francesi da 5/7 HL e in botti di rovere di Slavonia da 30 HL seguito da 18 mesi di affinamento in bottiglia.

**Alcool Totale** 14,5 %

**Estratto Secco** 30 g/l

**Acidità Totale** 6,1 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** 10.000

---

**PREMI**

---



**JAMES SUCKLING.COM**

**92 points**

A fresh and firm Brunello with black berry, dark chocolate and bark aromas and flavors. Medium body. Fine tannins and a clean and vivid finish.  
Blackberry and dark chocolate undertones. Better after 2023

---



**The  
WINE  
ADVOCATE.**

**93 points**

The Villa Le Prata 2017 Brunello is quite lovely in that it takes the heart of the vintage to shape soft and elegantly sweetened fruit. There is no heaviness here, or over-ripeness, but this vintage of Brunello does embrace summer cherry, black plum and candied almond or chestnut. Those lush layers of fruit lift to reveal fresh acidity and tight tannins that could withstand a healthy number of cellar years. Villa Le Prata is an estate that is coming to age in terrific fashion.