

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 13,5% CL.75

V23090075



Caratteristiche organolettiche

Vitigno: Uve di vitigno Sangiovese

Provenienza: Montalcino (Siena)

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Colore e aspetto: Rosso rubino con lievi sfumature granata. Limpidissimo

Olfatto: fine, ampio, molto variegato, con note di spezie e vaniglie

Gusto e retrogusto: asciutto ma morbido, ben bilanciato, aromatico, persistente e caratteristico. Persistente, con sentori di legno

Caratteristiche e processo di produzione.

Il Brunello di Montalcino è prodotto esclusivamente con uva Sangiovese (denominato a Montalcino, "Brunello") secondo le norme di un severo disciplinare che, oltre a fissare limiti di resa ad ettaro, periodo di invecchiamento, caratteristiche del prodotto, stabilisce che prima della commercializzazione il vino sia sottoposto all'esame di un'apposita commissione per il riconoscimento dei requisiti di particolare pregio onde fregiarsi della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.P.R. 1/7/1980 e successive modificazioni). In particolare il vino viene invecchiato per 48 mesi, di cui 30 in botti di quercia e, prima di essere liberalizzato per la vendita – nel mese di gennaio – il vino riposa per altri 6 mesi in bottiglia