

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

15- 18° C



VITIGNO/

GRAPE

100% Sangiovese
grosso



COLORE/

COLOR

Rosso Rubino intenso

con riflessi granati/

Deep ruby red with

garnet tinges



Da considerarsi tra i vini italiani più famosi al mondo, un grande rosso di carattere, tradizionale ed elegante. Intensità al naso, grande struttura, complessità e una straordinaria piacevolezza in bocca. Tannini fragranti ed equilibrati, gusto succoso che termina con una persistenza decisa e convincente.

To be considered among the most famous Italian wines in the world, a great red with character, traditional and elegant.

Intensity on the nose, a great structure together with an extraordinary complexity and plumpness in the mouth. Fragrant and balanced tannins and a juicy taste that ends with a convincing persistence.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L, 1,5 L

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Brunello di Montalcino DOCG
COLORE / COLOR:	Rosso Rubino intenso con riflessi granati che si accentuano con l'invecchiamento <i>Deep ruby red with garnet tinges that intensify with ageing</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Sangiovese grosso
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Montalcino, Frazione Castelnuovo dell'Abate, Località Bellaria, 350 mt. s.l.m. <i>Bellaria area of Castelnuovo dell'Abate at Montalcino, 350 m above sea level</i>
SUOLO / SOIL:	Calcereo con molto scheletro / <i>Calcareous with many skeletons</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo / <i>Mediterranean</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Tradizionale con macerazione di 15-20 giorni a temperatura controllata <i>Traditional with 15-20 days of maceration at controlled temperature</i>
INVECCHIAMENTO/ AGEING:	36 mesi in botti di rovere da 30 hl <i>36 months in 30 hl oak casks</i>
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/ BOTTLE AGEING	6-9 mesi prima dell'immissione in commercio <i>6-9 months before they are put on the market</i>
ALCOL / ALCOHOL	Da/ from 14 % a/ to 14,5%
CONSERVAZIONE/ STORING:	in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. Vino da lungo invecchiamento <i>In dark room at constant temperature not exceeding 15°. Wine of long aging</i>
ABBINAMENTI CONSIGLIATI RECOMMENDED PAIRING	Si abbina egregiamente con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. <i>It goes very well with red meat, game and aged cheeses</i>

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).