



ZONA
Castelnuovo
dell'Abate

INVECCHIAMENTO
36 mesi in botti di
rovere da 30 hl
12 mesi in bottiglia

ALCOL
14,5 % vol

Formati disponibili:
0,75 l



TEMPERATURA
14 – 16° C



VITIGNO
100% Sangiovese
grosso



COLORE
Rosso Rubino intenso
con riflessi granati
che si accentuano
con l'invecchiamento

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Ottenuto da uve Sangiovese selezionate, coltivate a Castelnuovo dell'Abate nel miglio vigneto della tenuta. L'esposizione a sud, la pendenza notevole e il terreno ricco di scheletro determinano un'elevata concentrazione di polifenoli che si traduce in un colore più intenso e in un tannino più deciso e complesso. Si presenta come un vino dall'intenso color rosso rubino con riflessi granati, al naso spiccano note di ribes nero e balsamiche, tipiche della macchia mediterranea, a cui si aggiungono, in seguito, sentori di cannella e vaniglia.