



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2012

RISERVA

Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena (Italia)
Vitigni	100% Sangiovese
Terreno	Medio impasto con sabbie e depositi argillosi
Altitudine	Circa 350/400 mt. sul livello del mare
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Vendemmia	Ultima settimana di settembre/prima settimana di ottobre
Raccolta	Esclusivamente manuale
Produzione uva	65 q.li massimo per ettaro
Vinificazione	In tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione	Minimo 48 mesi in botti di rovere di Slavonia e parzialmente in barrique
Affinamento	In bottiglia per minimo 6 mesi
Commercializzato	Al 6° anno dalla raccolta
Produzione dell'annata	21.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati
Bouquet	Ampio, intenso, frutti di bosco, speziato, complesso
Sapore	Pieno, persistente, leggermente tannico, morbido, armonico, strutturato
Gradazione alcolica	14,50%
Acidità totale	5,30
Estratto a secco	33,70
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179200983
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179210012



93
PTS

JAMES SUCKLING

Aromi di ciliegie e note di scorza d'arancia sono il preludio ad un corpo integro, rotondo e dai tannini succulenti con un finale ricco e saporito. Tannico seppur morbido e rotondo. Carattere concentrato. Necessita di due o tre anni per affinarsi completamente.