



## MILLENNIUM I.G.T. 2015

### ROSSO DI TOSCANA DA SANGIOVESE GROSSO ATTO A BRUNELLO



Prodotto/Imbottigliato	Montalcino - Siena (Italia)
Vitigni	100% Sangiovese grosso da uva del Brunello
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	70 q.li massimo per ettaro
Vinificazione	In tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi
Maturazione	Minimo 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e barrique
Affinamento	In bottiglia per minimo 4 mesi
Commercializzato	Dopo 4 anni dalla raccolta minimo
Produzione dell'annata	15.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino, intenso, riflessi granati
Bouquet	Ampio, intenso, frutti di bosco maturi, speziato, complesso
Sapore	Pieno, persistente, leggermente tannico, morbido, armonico, strutturato
Gradazione alcolica	14,00%
Acidità totale	5,03
Estratto a secco	32,80
Zucchero residuo	minore 1,00
Bottiglia	Bordolese europea x lt. 0,750
Codice EAN bottiglia	8016179600974
Scatola	da 6 bottiglie
Codice EAN scatola	8016179610034



93  
PTS

JAMES SUCKLING

Esibisce un'eccellente maturazione, con sentori di bacche appassite, scorze di arancia caramellate, cedro e una speziatura complessa. Corposo e succoso, con tannini decisi, ma piacevolmente mitigati da un sontuoso trionfo di bacche rosse. Da bersi nel 2021.