

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CERBAIA

Zona di produzione: Montalcino

Esposizione: Nord

Vitigno: 100% Sangiovese

Altitudine vigneti: 350 m s.l.m.

Composizione del suolo: Terreni galestrosi composti da argilla scistosa

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Eta del vigneto: 28 anni

Vendemmia: Ultima settimana di settembre

Vinificazione: In tini di acciaio da 50 hl; 15 giorni di macerazione a temperatura controllata

Invecchiamento: 36 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Produzione: 10.000 bottiglie

Confezionamento: Bottiglia Bordolese da 0,75 L

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti gastronomici: Formaggi stagionati, arrostiti, salumi selvaggina, zuppe, primi di carne

Enologo: Paolo Caciorgna

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso, granato con l'invecchiamento

Aroma: Ricco e intenso bouquet di viola, sottobosco, frutti rossi, eucalipto, mora

Palato: Di lunghissima persistenza, fresco, elegante ma complesso

