

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA CERBAIA RISERVA

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG

Gradazione: 14%

Zona di produzione: Montalcino

Esposizione: Nord-Ovest

Vitigno: 100% Sangiovese

Altitudine vigneti: 400 m s.l.m.

Composizione del suolo: Terreni galestrosi composti da argilla scistosa

Sistema di allevamento: Doppio Cordone speronato

Eta del vigneto: 37 anni

Vendemmia: Ultima settimana di settembre

Vinificazione: In tini di acciaio da 50 hl; 15 giorni di macerazione a temperatura controllata; fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

Invecchiamento: 48 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Produzione: 3.000 bottiglie

Confezionamento: Bottiglia Bordoese da 0,75 L

Temperatura di servizio: 18° C

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

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

