



# BRUNELLO DI MONTALCINO

## MONTALCINO DOC

QUESTO BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. HA SENTORI AMMALIANTI E UN SAPORE ARMONICO, STRUTTURATO, CON UNA FITTA TRAMA DI TANNINI SETOSI, AVVOLGENTI.



**DENOMINAZIONE**  
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

**ORIGINE**  
Conti Pitti Ferranti Montalcino Toscana, oggi proprietà della famiglia Coppini.

**VITIGNO**  
100% Sangiovese Grosso di Toscana.

**VIGNETO**  
Sud-Est. 320 mt s.l.m.

**TERRENO**  
Argillo con buona percentuale di calcare e limo.

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Ultime due settimane di settembre.

**VINIFICAZIONE**  
Diraspa-pigliatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle tronco-coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 giorni. Macerazione post-fermentativa per una settimana.

**AFFINAMENTO**  
24 mesi in barriques di rovere francese media tostatura.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
Minimo 8 mesi.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, brillante. Profumo intenso e persistente, ricco di sentori floreali e fruttati avvolti da note speziate e balsamiche. Sapore armonico, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini dolci. Sensazione gusto-olfattiva persistente, finale lungo.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**  
Consigliamo un abbinamento a piatti di cacciagione, carne rossa e formaggi stagionati.

**ALCOOL**  
14,5% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18-20 °C

**FORMATO**  
750 ml