



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA ANNATA 2007

Uve	<i>Sangiovese</i>
Zona di produzione	<i>Montalcino - Loc. Castelnuovo dell'Abate</i>
Denominazione Vigna	<i>Pian Bossolino</i>
Superficie vitata (Ha)	<i>3,1</i>
Esposizione	<i>Sud-Est</i>
Altimetria (Metri)	<i>350</i>
Tipologia del terreno	<i>Galestro</i>
Sistema di Allevamento	<i>Cordone speronato</i>
Densità dell'impianto Ceppi per Ha	<i>7.000</i>
Resa per ceppo in uva (Kg)	<i>0,7</i>
Epoca vendemmia	<i>6 Ottobre</i>
Tipo vasche di fermentazione	<i>Tini tronco-conici in rovere di Slavonia</i>
Temperatura di fermentazione	<i>Max 28 °C</i>
Durata fermentazione e macerazione	<i>10 gg.</i>
Operazioni durante la macerazione	<i>Rimontaggi e delestage ripetuti</i>
Lieviti impiegati	<i>Selezionati</i>
Fusti per l'affinamento (tipo, età, capacità)	<i>12 mesi in rovere francese da 5 hl di 1° e 2° passaggio; 12 mesi in botti in rovere di Slavonia da 80 hl.</i>
Durata dell'affinamento	<i>24 mesi in legno, 8 mesi in acciaio, 30 mesi in bottiglia prima della commercializzazione</i>
Number of bottles produced	<i>7.000</i>

Note di degustazione

Di colore rosso rubino intenso che vira verso il granato. Al naso presenta note di frutta rossa accompagnata da spezie mediterranee e da una freschezza che contribuisce ad un leggero profilo balsamico. Al palato è vellutato e tonico. La buona consistenza e l'ottima mineralità contribuiscono alla persistenza delle note fruttate. Il retrogusto riporta al naso note di tabacco e cioccolato. In chiusura tonico e fragrante.

