

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Fermentazione alcolica: in vasca d'acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento: 36 mesi in botti di rovere di slavia da 25-30hl

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

Caratteristiche: colore rosso rubino, profumo intenso, gusto morbido e ben equilibrato.

Vino molto elegante e di grande struttura, è adatto ai lunghi invecchiamenti grazie alla presenza di tannini maturi. Ideale per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 gradi.

Gradazione alcolica media: 14%