BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUE LECCI EST

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Sangiovese grosso in purezza

Forma di allevamento: Cordone speronato Esposizione geografica: sud sud-ovest

Altitudine minima e massima dei vigneti dai 200 ai 400 s.l.m.

Densità di viti per ettaro: 4.500 piante Resa per ettaro in uva: 65 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE Periodo di vendemmia**:** dal 20 settembre al 4 ottobre Metodo di vendemmia**:** manuale Durata della macerazione**:** 15/18 giorni Temperatura di fermentazione**:** massimo 29°C

MATURAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO In botti di rovere di Slavonia da 30 Hl per un periodo di 48 mesi, inox 12 mesi**.** Affinamento minimo in bottiglia: 6 mesi minimo

PRODOTTO Alcool: 14,00% vol. Acidità totale**:** 5,70 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore: rosso rubino Profumo**:** elegante, con percezioni di erbe e spezie aromatiche, sensazioni di frutta rossa e marasca nel finale Gusto**:** al palato risulta possente e denso, con sapori lunghi, equilibrati ed eleganti, impreziositi da una grande struttura tanninica.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: L'eleganza e il corpo armonico del brunello di Montalcino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e compositi quali : Arrosti e Carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, cinghiale e fagiano in particolare, eventualmente accompagnata da funghi o tartufi

Il Brunello di Montalcino e' inoltre vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate, parmigiano reggiano, pecorino toscano stagionato

Si accompagna perfettamente anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse strutturate. Il Brunello di Montalcino per le sue caratteristiche, e' godibile anche quale vino da meditazione. Temperatura di servizio: 18° - 20° C. Prodotto esclusivamente nelle annate migliori.