

Brunello di Montalcino D.O.C.G.



Nasce dall'uvaggio di Sangiovese grosso vitigno forte e generoso. Le sue doti si esprimono nel tempo dopo un invecchiamento in botti di rovere ed un lungo affinamento in bottiglia. Si caratterizza per il colore rosso rubino granato con notevoli sentori di frutta matura e spezie, offre un gusto unico e caratteristico di Montalcino. Grande vino da arrosti a base di carni rosse selvaggina e cacciagione.

Va stappato alcune ore prima del consumo.

ANNATA: 2010

UVA: Sangiovese Grosso

INVECCHIAMENTO: Fermentazione monolattica in Barriques, due anni in botte di rovere da 40 Hl e un anno di affinamento in bottiglia

ETTARI DI VIGNETO: 6

DENSITA' PER ETTARO: 4500 ceppi con cloni selezionati

TENORE ALCOLICO: 15%

ACIDITA' TOTALE: g/l 5.00

ACIDITA' VOLATILE: g/l 0.67

ESTRATTO SECCO TOTALE: g/l 30.25

TEMPERATURA A SERVIZIO: 18° C

BOTTIGLIA: da 0.75 lt - 0.375 lt. - 1,5 lt.

PRODUZIONE: 15.300 bottiglie



Azienda Agricola VERBENA
di Luca Nannetti

Loc. Verbena, 100 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 846035 - Fax +39 0577 847932
Cell. +39 340 4668474 - Cell. +39 335 5610894
www.aziendaverbena.it

E-mail: aziendaverbena@tiscali.it - E-mail: info@aziendaverbena.it