



## Brunello di Montalcino

---

2018

**Vigneti** Versante Nord – Est della collina di Montalcino a 300 mt d'altitudine. Terreni di medio impasto ricco di argille, fossili marini e alberese nella parte più alta.

**Allevamento** Cordone speronato per le vecchie vigne e Guyot per le nuove parcelle.

**Sostenibilità** Cura dei vigneti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. Confusione sessuale per la prevenzione della tignoletta, utilizzo di humus organico, semine e sovesci per migliorare la struttura del suolo e la componente organica.

**Classificazione** DOCG

**Anno** 2018

**Vitigni** 100% Sangiovese

**Vendemmia** Fine settembre - inizio ottobre, raccolta manuale in piccole cassette.

**Vinificazione** Fermentazione e macerazione della durata di 60gg a temperatura controllata di 26°C, in vasche di acciaio, con frequenti rimontaggi.

**Affinamento** Affinamento 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25-35 hl.  
Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi.

**Grado alcolico** 14%

**Abbinamenti** Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, formaggi stagionati, godibile quale vino da meditazione.

**Temperatura di servizio** 18°C