



Brunello di Montalcino

Donna Rebecca

2014

Classificazione DOCG

Anno 2014 · in commercio dal 1° gennaio 2019

Vitigni 100% Sangiovese

Vendemmia Settembre - Modalità di raccolta:
manuale in cassette.

Vinificazione Vinificazione integrale ad acino intero in Barriques specifiche Tonnellerie Baron, con controllo della temperatura. Fermentazione e macerazione della durata di 90 giorni a temperatura controllata di 26°C. 8 batonnage giornalieri tramite rotazione della barrique secondo preciso schema di lavorazione borgognone.

Affinamento 30 mesi in barrique Baron, compresa vinificazione Affinamento in bottiglia: 18 mesi.

Grado alcolico 14,5%

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

Temperatura di servizio 18-20°C