



## Brunello di Montalcino

---

*Donna Rebecca*

2018

### **Produzione limitata**

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

**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 primi di ottobre - Modalità di raccolta: manuale in cassette, la nostra miglior selezione delle uve. Le uve vengono raccolte separatamente, vinificate separatamente ed affinate separatamente.

**Vinificazione** Vinificazione integrale ad acino intero in botti piccole specifiche della Tonnellerie Baron, con controllo della temperatura. Fermentazione e macerazione della durata di 90 giorni. Esecuzione di 8 batonnage giornalieri tramite rotazione della barrique secondo preciso schema di lavorazione borgognone.

**Affinamento** 24 mesi in barrique della Tonnellerie Baron, compresa vinificazione.

**Grado alcolico** 14,5%

**Colore** Vino dal Colore rosso rubino brillante.

**Profumo** Intenso e persistente, ricco di note fruttate, amarena matura e frutti di bosco, che sfumano su note speziate e balsamiche.

**Sapore** L'impatto gustativo è armonico, elegante e vellutato. con nerbo e carattere, tannini fitti ed equilibrati che non risultano mai aggressivi. Fresca persistenza che avvolge l'intero palato.

**Abbinamenti** Piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, ottimo con i formaggi stagionati Italiani ed esteri. godibile quale vino da meditazione.

**Temperatura di servizio** 18-19°C