TALENTI
MONTALCINO

BRUNELLO DI MONTALCINO

Selezione di uve sangiovese 100% dei vigneti di proprietà, situati nei versanti sud-est e sud-ovest del comune di Montalcino, con altitudini che variano dai 250 ai 400 metri s.l.m.

ANNATA 2017

DENOMINAZIONE DOCG

UVE IMPIEGATE Sangiovese 100%. Allevato a cordone speronato, età del vigneto 20-30 anni

ZONA DI PRODUZIONE Uve provenienti dai diversi vigneti di proprietà nel versante sud-est/sud-ovest (220-400 m s.l.m.) di Montalcino

TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreno con tessitura franca sabbiosa, con argille e abbondante scheletro galestroso

TECNICA DI PRODUZIONE Macerazione e fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (28-29°C). Maturato almeno 24 mesi in tonneau di rovere francese (500 lt) e in botti di rovere di Slavonia (15-25 Hl), a cui segue un lungo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, ampio bouquet al naso, leggermente speziato. In bocca è pieno, morbido vellutato e intenso. I tannini sono eleganti e dolci

ABBINAMENTI E SERVIZIO Ottimo con carni rosse selvaggina, salumi e formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18 gradi

FORMATI DISPONIBILI 0,375 lt. - 0,75 lt. - 1,5 lt.

GRADO ALCOLICO 15%

Azienda Agricola Talenti Loc. Pian di Conte, 222, 53024 Montalcino SI • +39 0577 844064 • info@talentimontalcino.it