



**TALENTI**

MONTALCINO



## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA PIAN DI CONTE

Selezione di sangiovese 100% dai vigneti più vecchi situati vicino al centro aziendale (400 m s.l.m.) solo nelle annate particolarmente eccezionali vengono selezionate separatamente per dar vita alla Riserva Pian di Conte.

**ANNATA** 2015

**DENOMINAZIONE** DOCG RISERVA

**UVE IMPIEGATE** Sangiovese 100%. Allevato a cordone speronato, età del vigneto 30/40 anni.

**ZONA DI PRODUZIONE** Le uve dei vigneti intorno al centro aziendale (400 m s.l.m.) nelle annate migliori vengono selezionate separatamente per dar vita alla Riserva Pian di Conte.

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO** Esposizione sud-ovest

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Tessitura franco-sabbiosa.

**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 intenso, profumo complesso fresco e ricco di sentori di frutta rossa matura, prugna, ciliegia more e lamponi, che si uniscono alle spezie di affinamento quali cioccolato, tabacco e liquirizia. Corpo potente e tonico al palato con un buon equilibrio e morbidezza, infine i tannini sono dolci ed eleganti.

**ABBINAMENTI E SERVIZIO** Si abbina egregiamente a carni rosse, selvaggina, ragù di carne e cinghiale. Temperatura di servizio consigliata: 18 gradi

**FORMATI** 0,75 lt. - 1,5 lt. - 3 lt.

**GRADO ALCOLICO** 15%