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 2020

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 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. - 5 lt.

GRADO ALCOLICO
14,5%