TALENTI
MONTALCINO

# BRUNELLO DI MONTALCINO PIERO

La Selezione Piero nasce per rendere omaggio al lavoro di Pierluigi Talenti che negli anni ha selezionato e lavorato con passione il sangiovese.

**ANNATA** 2016

**DENOMINAZIONE** DOCG

**UVE IMPIEGATE** Sangiovese 100%. Allevato a cordone speronato

**ZONA DI PRODUZIONE** Vigna di Piero 1,95 Ha di estensione, situata vicino al centro aziendale (410 m s.l.m.). Le uve vengono selezionate separatamente per dar vita alla selezione

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO** Sud sud-est

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Tessitura franco-argillosa ricchissima di galestro

**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), 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 DISPONIBILI** 0,75 lt. - 1,5 lt.

**GRADO ALCOLICO** 14,5%

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