

SAN GIOVANNI BATTISTA

BRUNELLO DI MONTALCINO



Leonardo da Vinci SpA è una realtà che rappresenta l'unione di cantine italiane specializzate nella distribuzione e commercializzazione di vini a livello nazionale e internazionale.

La nostra missione è quella di valorizzare la storia e le eccellenze vitivinicole di ciascun territorio per arrivare ad un'attenta selezione di prodotti, ciascuno espressione del luogo di origine.


NOTE TECNICHE


DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino Docg


ZONA DI PRODUZIONE
I vigneti del territorio di Montalcino


 100% SANGIOVESE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

 Colore limpido, rosso porpora tendente al granato

 Intensi sentori fruttati di more, ribes nero e ciliegie

 Corpo pieno e ricco con morbide sensazioni fruttate che confermano quelle olfattive, ben equilibrate da una buona freschezza

 Ottimo se gustato con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

 18°C

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve è manuale.

La vinificazione è in rosso con macerazione delle bucce per 20-25 giorni con temperature controllate fino a 24 °C

AFFINAMENTO

Per almeno 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 Hl. Il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi

PERIODO DI VENDEMMIA

Tra il 5 settembre e il 5 ottobre

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI

Da 120 a 650 m slm

ESPOSIZIONE

Varie

TIPOLOGIA TERRENI

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici poiché si è formata in ere geologiche diverse, prevalentemente misto argilloso ricco in conchiglia

FORMA DI ALLEVAMENTO

Principalmente cordone speronato, ma anche Guyot