

## LEONARDO DA VINCI

## 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 DI DEGUSTAZIONE



Il colore è rosso porpora molto intenso, quasi impenetrabile, è limpido con archetti decisamente fitti



Si presenta con forza rivelando il profumo di more, ribes e ciliegie



In bocca la forza dell'alcol è supportata da tannini morbidi e da una buona acidità. È avvolgente e di lunga persistenza



Ottimo se gustato con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati



18°C

## NOTE TECNICHE

## DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino Docg

## ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti del territorio di Montalcino



100% SANGIOVESE

## 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 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 Hl.  
Il vino riposa in bottiglia per almeno 4 mesi

## PERIODO DI VENDEMMIA

Tra il 21 settembre e il 10 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