



## Brunello di Montalcino 2006

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

La vendemmia 2006 è stata grande per il Brunello Sangiovese Grosso, il migliore degli ultimi dieci anni. Con le tendenze climatiche molto buone (chimico-fisiche ed organolettiche) e le favorevoli condizioni climatiche, hanno permesso una maturazione graduale delle uve, equilibrata e completa. Oltre al perfetto stato di salute delle uve, a causa di ottimo mese di settembre, abbiamo trovato un alto contenuto alcolico, acidità ottimali componenti coloranti presenti in grande quantità, ben estratto, e alto contenuto di tannini, che presenta questo superiore brunello qualità, straordinarie potenzialità di invecchiamento. Colore rosso rubino intenso con bouquet persistente di ciliegio selvatico, confettura di rosso e caffè. Tannico e morbido, offre la complessità, la densità e carattere.

E' il complemento perfetto per qualsiasi arrosti, tra cui selvaggina o un accompagnamento per un corso di formaggio.

## Caratteristiche tecniche

UVE : Sangiovese 100%.

ETÀ MEDIA DELLE VITI : 18-25 anni.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO : Cordone speronato.

VENDEMMIA : Verso gli ultimi giorni settembre, primi di ottobre. Raccolta delle uve a mano.

VINIFICAZIONE : In vasche di acciaio inox da 35/45 hl; macerazione di circa 18-20 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 28°-30°C

INVECCHIAMENTO : 30-36 mesi in botti di rovere da 20/25hl. ed in barriques francesi di media tostatura di secondo passaggio da 2,25 hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA : 6-8 mesi prima dell'immissione in commercio

PRODUZIONE MEDIA : 12.000 bottiglie da 750 ml.

FORMATI DISPONIBILI : 0,375 · 0,75l · 1,5 l · 3 l · 5 l

- Palazzo -