

# BRUNELLO DI MONTALCINO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

Rosso di buona profondità e intensità, con unghia che denota il sintomo dell'invecchiamento, che vira verso il color cotto e granata sul finire. Profumi molto intensi, terziarizzati da un affinamento riducente che amplifica le note di tabacco e lavanda, tipiche dei Sangiovese di grande stoffa. Entrata morbida e ricca, con struttura molto buona, ampio e lungo dal finale molto persistente. Si ritrovano pienamente espresse anche in bocca le sensazioni aromatiche olfattive, con un apporto di legno equilibrato e volto ad esaltare gli aromi varietali del vitigno.

## Caratteristiche dei suoli

I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti da matrici franco-argillose, con ricchezza di scheletro, caratteristica che riesce a conferire nelle ultime fasi di maturazione un moderato stress idrico.

## Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

**Uve impiegate:** Sangiovese grosso 100%

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 4500 ceppi/ha

## Tecnica di produzione

Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre, subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage.

La macerazione sulle bucce ha una durata variabile dai 18 ai 21 giorni. Il vino viene invecchiato per 24 mesi in botti di taglia media e tonneaux. Prima della commercializzazione il vino viene affinato per 8-10 mesi in bottiglia.

## Abbinamenti gastronomici

L'elevata struttura del vino lo rende idoneo a confrontarsi con le migliori pietanze a base di cacciagione, aromatiche e ricche di sapore. Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

## Longevità

Grazie alla completa maturazione fenolica della buccia, il vino esalta la pienezza e la morbidezza del tannino dal momento della sua commercializzazione fino a diversi anni di affinamento in bottiglia, così come per il corredo aromatico.



disponibile nei formati: 0,750 ml - 1,5 LT



**ELIA PALAZZESI**

[www.eliapalazzesi.it](http://www.eliapalazzesi.it)