



LA MAGIA
MONTALCINO

Brunello di Montalcino d.o.c.g.



Caratterizzato dall'equilibrio che concilia potenza e struttura con una grande eleganza, il Brunello di Montalcino La Magia invecchia tre anni in botti di rovere francese prevalentemente da 500 lt. Il colore è un rosso rubino tendente al granato, al naso e in bocca si spazia dal tipico frutto a bacca rossa, ai sentori minerali, a una delicata speziatura, il tutto accompagnato da un'acidità generosa, un tannino raffinato e una grande persistenza.

Varietà

Sangiovese 100%

Zona produzione

Centrale - versante sud-est di Montalcino

Composizione del terreno

Scheletro prevalente, sabbioso in superficie argilloso al di sotto dei 20 cm

Altitudine

400 - 450 mt s.l.m

Età vigneto

39 anni

Sesto d'impianto

3,00m x 1,00m

Vendemmia

Prima settimana di ottobre

Vinificazione

In acciaio e troncoconici di legno. Macerazione sulle bucce di 30 giorni

Affinamento

36 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri 1/3 nuovi 2/3 usati e 6 mesi in bottiglia

Imbottigliamento

Luglio 2017

Produzione

30.000 bottiglie

Estratto secco

28.8 g/l

Gradazione alcolica

14%



LA MAGIA
MONTALCINO

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Annata
2013



Caratterizzato dall'equilibrio che concilia potenza e struttura con una grande eleganza, il Brunello di Montalcino La Mâgia invecchia tre anni in botti di rovere francese prevalentemente da 500 lt. Il colore è un rosso rubino tendente al granato, al naso e in bocca si spazia dal tipico frutto a bacca rossa, ai sentori minerali, a una delicata speziatura, il tutto accompagnato da un'acidità generosa, un tannino raffinato e una grande persistenza.