



LA MAGIA  
MONTALCINO

## Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.



*Prodotto solo nelle migliori annate e con l'esclusivo utilizzo delle migliori uve, la Riserva incarna le caratteristiche tipiche del Brunello classico. Invecchia in botti di primo passaggio per un periodo che varia dai 3 anni e mezzo ai 4 anni. Si tratta di un vino di straordinaria armonia ed eleganza, caratterizzato da una longevità unica.*

### 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

36 anni

### Sesto d'impianto

3,00m x 1,00m

### Vendemmia

Prima settimana di ottobre

### Vinificazione

In troncoconici di legno. Macerazione sulle bucce di 30 giorni

### Affinamento

40 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri nuovi e 18 mesi di bottiglia

### Imbottigliamento

Giugno 2014

### Produzione

2.200 bottiglie

### Estratto secco

27,36 g/l

### Gradazione alcolica

14,86%



LA MAGIA  
MONTALCINO

Brunello di Montalcino Riserva  
d.o.c.g.

Annata  
Riserva 2010



*Prodotto solo nelle migliori annate e con l'esclusivo utilizzo delle migliori uve, la Riserva incarna le caratteristiche tipiche del Brunello classico. Invecchia in botti di primo passaggio per un periodo che varia dai 3 anni e mezzo ai 4 anni. Si tratta di un vino di straordinaria armonia ed eleganza, caratterizzato da una longevità unica.*