



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.