



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.*

Annata

Riserva 2019

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

46 anni

Sesto d'impianto

3,00m x 1,00m

Vendemmia

Ultima settimana di settembre

Vinificazione

In troncoconici di legno

Macerazione

Macerazione sulle bucce di 45 giorni

Affinamento

40 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri nuovi e 12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento

Settembre 2023

Produzione

5680 bottiglie

Gradazione alcolica

14,5%