



LA MAGIA
MONTALCINO

布鲁内洛蒙塔尔奇诺 d.o.c.g. 级陈酿



品种：

桑娇维塞100%

制造地区：

蒙塔尔奇诺中部-东南部

土壤：

石灰质矿物，砂质粘土表面下20cm。

海拔：

400-450m

葡萄园园龄：

40年

种植面积：

3.00m x 1.00m

收获：

九月底至十月初

酿造：

锥形木中酿造。浸皮30天。

变陈：

置于500升新法国橡木桶中，36-48个月。置于瓶中1年。

装瓶：

至少于入市九个月前装瓶

产量：

2000 - 4000瓶

从特别好的年份，精选出最优质的葡萄，造就了这一款精品佳酿。“珍藏”（Riserva）的标签象征着最顶级的布鲁诺干红。在新橡木桶中陈放3年半到4年半，方布鲁诺珍藏干红葡萄酒，无与伦比的和谐和优雅，具有极强的陈年潜质。力量下凝结在一起，回味无穷。