



Brunello di Montalcino Riserva

-Azienda Agricola Quercecchio-



VINIFICAZIONE

Vino che è frutto di un'accuratissima scelta delle uve, derivanti dalla vendemmia di annate eccezionali, come quella del 2015. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi e lunga macerazione sulle bucce.



AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione il vino fiore viene posto in invecchiamento per almeno 50 mesi in botti di rovere di Slavonia e dopo cinque anni dalla vendemmia viene imbottigliato e prosegue il suo affinamento in bottiglia per altri 6 mesi, come da disciplinare.



Di colore rosso rubino con riflessi granati.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo ampio e ricco con sfumature di vaniglia, viola e sentori di marasca.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14,5%



VITIGNO

100% Sangiovese

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, prima decade di Ottobre. La Riserva viene prodotta in annate eccezionali.



Al palato è robusto, con un gusto suadente, persistente e tannini vellutati. Sprigiona un profumo speziato con sentori di sottobosco.