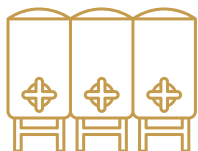


Brunello di Montalcino

-Azienda Agricola Quercecchio-



Italia
Toscana
Siena



VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata scelta delle uve, 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 tre anni in botti di legno di Slavonia e rovere francese da 30 50 hl; dopo quattro anni dalla vendemmia viene imbottigliato e prosegue il suo affinamento in bottiglia per almeno quattro mesi.



Di un colore rosso rubino.



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



Dal sapore robusto, caldo e generoso, ma vellutato e armonico, che esprime al meglio le sue caratteristiche dopo essere stato areato in caraffa.