LA MAGIA
MONTALCINO

Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Caratterizzato dall'equilibrio che concilia potenza e struttura con una grande eleganza, il Brunello di Montalcino La Màgia invecchia tre anni in botti di rovere francese prevalentemente da 500 lt. Il colore è un rosso rubino tendente al granato, al naso e in bocca si spazia dal tipico frutto a bacca rossa, ai sentori minerali, a una delicata speziatura, il tutto accompagnato da un'acidità generosa, un tannino raffinato e una grande persistenza.

Annata
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
45 anni

Sesto d'impianto
3,00m x 1,00m

Vendemmia
Ultima settimana di settembre

Vinificazione
In acciaio e troncoconici di legno

Macerazione
Macerazione sulle bucce di 40 giorni

Affinamento
36 mesi in tonneaux di rovere francese da 500 litri 1/3 nuovi 2/3 usati e 6 mesi in bottiglia

Imbottigliamento
Giugno 2023

Produzione
43.000 bottiglie

Gradazione alcolica
14.5%

AZIENDA AGRICOLA LA MAGIA - 53024 MONTALCINO (SI) - ITALIA - TEL. +39 0577 835667/835543 - E-MAILINFO@FATTORIALAMAGIA.IT P.IVA 01343640528