



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 2015

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

42 anni

Sesto d'impianto

3,00m x 1,00m

Vendemmia

Prima settimana di ottobre

Vinificazione

In troncoconi di legno

Macerazione

Macerazione sulle bucce di 45 giorni

Affinamento

40 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri nuovi e 18 mesi di bottiglia

Imbottigliamento

Giugno 2019

Produzione

5.300 bottiglie

Gradazione alcolica

15%