



CASA FONDATA NEL 1934

Brunello di Montalcino

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vendemmia annata: 2006

Zona di produzione: prodotto nel comune di Montalcino (SI).

Vitigni: 100% Sangiovese

Gradazione: 14,50%

Sistema di allevamento: cordone speronato, singolo e doppio.

Tipologia di terreno: argilloso, calcareo, tendenzialmente magro.

Resa per ettaro: 8 tonnellate

Densità impianto: almeno 3000 ceppi

Tempi affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 16 a 54 HI per circa 3 anni, cui segue un affinamento in bottiglia per 8-10 mesi.

Note Organolettiche: Il Brunello di Montalcino è un vino di fama mondiale che nasce dalla vinificazione di uva sangiovese in purezza. Dopo una maturazione in botti di rovere di varie capacità per almeno 2 anni, fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia per la durata di 5-6 mesi. Si apprezza per il suo colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, un profumo intenso e persistente con sentori di rovere e per il suo gusto austero ma elegante; di forte personalità.

Ottenuto da una meticolosa scelta di uve Brunello (Sangiovese) provenienti dai migliori vigneti è frutto di uno scrupoloso lavoro di campagna e di mirati interventi in cantina che, nel rispetto e nel culto di un'antica tradizione, conservano l'integrità del frutto ed esaltano la qualità di un vino che nella storia e nel tempo ogni bottiglia rinnova.

Abbinamenti gastronomici: si abbina piacevolmente con arrostiti di carni rosse, grigliate, cacciagione, con formaggi piccanti e stagionati.

Temperatura degustazione: è consigliabile conservare le bottiglie in posizione distesa e in un luogo fresco, stappare almeno 4 ore prima della mescita e servire ad una temperatura di 18°C. Ottima capacità di conservazione oltre i 10 anni.

Formati Disponibili: - cartone x 6 bottiglie 75cl



Chianti Trambusti S.r.l.

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze – Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

www.chiantitrambusti.it / chianti.trambusti@tin.it