



CASA FONDATA NEL 1934

# Brunello di Montalcino

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

**Vendemmia annata:** 2009

**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](http://www.chiantitrambusti.it) / [chianti.trambusti@tin.it](mailto:chianti.trambusti@tin.it)