



Azienda Agricola

**INNOCENTI**

• MONTALCINO •



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Varietà: Sangiovese

Gradazione: 15 %vol

### CARATTERISTICHE TERRITORIALI:

**Terreno:** argilloso-sabbioso, media presenza di scheletro, buona permeabilità

**Esposizione:** sud-ovest con pendenza 10-15%

**Altitudine media:** 350 metri slm

**Densità impianto ceppi:** 3.700 viti/ha

**Forma di allevamento:** cordone speronato doppio bilaterale

**Tecnica di vinificazione:** fermentazione alcolica con macerazione lunga sulle vinacce, ben cadenzata da rimontaggi a scalare. Temperatura controllata non superiore ai 29-30 °C. Fermentazione malolattica conclusa subito dopo svinatura

**Affinamento in legno:** botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 24 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

**Colore** rosso intenso con riflessi granati

**Profumo:** intenso e persistente con sentore di legno in armonia con l'austerità dell'aroma etereo. Bouquet avvolgente dove si riconoscono i frutti di bosco, la ciliegia ed altri frutti maturi

**Gusto:** elegante, di forte personalità, corpo importante, ben strutturato, tannico

**Servizio:** conservare la bottiglia coricata in luogo fresco a temperatura di 15°C circa. Stappare due ore in anticipo e servire a temperatura di 20°C.

**Abbinamenti:** vino importante particolarmente adatto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati dal sapore intenso.

INNOCENTI di Gianni e Massimo Innocenti

Loc. Citille di Sotto, 45 Torrenieri-Montalcino-SI Tel. e Fax 0577834227 - e-mail : [info@innocentivini.com](mailto:info@innocentivini.com)

[www.innocentivini.com](http://www.innocentivini.com)