



AISNA

AISNA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. AISNA



DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

VITIGNO

100% Sangiovese.

DESCRIZIONE GENERALE

La zona di produzione si trova in maggioranza nell'area di Castelnuovo dell'Abate e in parte a Canalicchio. I vigneti impiantati tra il 1998 e il 2000 hanno un terreno di tipo argilloso-calcareo, disposti ad un'altitudine di 350/400 slm. La resa per ettaro è di circa 65 quintali.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente e posta in cassette, successivamente selezionata sul tavolo di cernita in cantina. La fermentazione avviene in acciaio, la macerazione sulle bucce dura per circa 30 giorni a temperatura controllata. L'invecchiamento inizia in barriques in rovere francese da 5 e 25 hl e continua con un affinamento in bottiglia prima di essere portato sul mercato.

VISTA

Colore rosso rubino tendente al granato.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 14% vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,4.

BOTTIGLIA

Bordolese da 600 gr.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

Oltre 5 anni.

SERVIZIO

È consigliabile tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente almeno 36 ore prima, stapparla due ore prima e servirlo decantato in caraffa.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Carni rosse preferibilmente cacciagione.