



# LAMBARDI

MONTALCINO - ITALIA

LAMBARDI - CANALICCHIO DI SOTTO

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



### DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

### VITIGNO

100% Sangiovese

### VIGNETI

Lato nord-est della collina di Montalcino nella zona denominata Canalicchio. Le vigne poste a 350 mt. Di quota giacciono su suoli tufacei argillosi molto ricchi di scheletro. Impianto con 3.00 ceppi ettaro allevati a cordone bilaterale bilanciato

### VINIFICAZIONE

Pre-macerazione sulle bucce a basse temperature per tre giorni successivamente estrazione intensa con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione e follature automatizzate, seguita da una macerazione di 30-40 giorni sulle bucce a temperatura mantenuta tra i 28 e i 30°C

### AFFINAMENTO

36 mesi in botte grandi di rovere di Slavonia

### GRADO ALCOLICO

14,5% vol.

### VISTA

Colore rosso rubino molto profondo con sfumature granata intenso con sfumature violacee

### OLFATTO

Etereo con bouquet intenso e complesso

### GUSTO

Possente nel corpo, importante nella struttura, austero e tannico

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Carni rosse in arrosto e umido, selvaggina, formaggi stagionati e cioccolato fondente