



TENUTA **PIETRASERENA**



"Poggio del Cavaliere" - Brunello di Montalcino

E' il principe dei vini Italiani, conosciuto sui tutti i mercati come il più rappresentativo della pur variegata viticoltura Italiana. Il Sangiovese grosso a queste altitudini, riesce davvero a dare il meglio di se, arrivando alla perfetta quanto spettacolosa maturazione da metà Ottobre in poi. Il succo che ne deriva è un concentrato di Storia, di bellezza, di cultura , e dopo quattro anni di lunga maturazione in botti di rovere viene messo sul mercato per la gioia di palati eletti.



CLASSIFICAZIONE: Brunello di Montalcino

UVAGGIO: Sangiovese grosso

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso rubino intenso con tendenze al granato. Molto persistente, ampio, ricorda la liquirizia e i frutti di bosco.

ABBINAMENTI: Ottimo con formaggi stagionati e con pietanze dai sapori intensi come brasato e cacciagione

ALC/VOL : Alcol: 13,5 % vol.

Nome:	Brunello di Montalcino	Classificazione:	Brunello di Montalcino DOCG
Primo anno di produzione:	2012	Bottiglie prodotte:	10.000
Area di produzione:	Montalcino (SI), Italia	Uvaggio:	Sangiovese Grosso
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	70
Altimetria:	450 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Ottobre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	48 mesi in Rovere	Vinificazione:	Fermentazione con lieviti indigeni
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Ottima capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	750ml