



BRUNELLO DI MONTALCINO



Corte Pavone DOCG 2009

Composizione e vitigni: 100% Sangiovese grosso

Terreno: Argilloso - calcareo, ricco di scheletro - galestro

Data vendemmia: settembre 2003

Resa in vino: 35 - 40 hl/ha

Quantità totale: 21.000lt.

Vinificazione: Tini inox e vinificatore in legno con auto-follatura.

Tipo di lieviti: Fermentazione spontanea con lieviti naturali.

Imbottigliamento: Agosto 2006

Degustazione: Rosso rubino intenso; profumi di frutti di bosco, spezie e cacao. Nel palato sviluppa un gusto secco, asciutto, con sentori di frutta passita e un corpo ben sviluppato.

Si accompagna: a formaggi stagionati, carne alla brace, cinghiale.

Da servire a: 17°-18°

Da bere: 2014 – 2030