CECCHI




# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015

Note di vendemmia: il territorio di Montalcino e l'area di Castiglione dell'Abate sono stati caratterizzati nel 2015 da un andamento climatico molto regolare. L'inverno è stato freddo e abbastanza asciutto e ha lasciato il passo ad una primavera con precipitazioni concentrate nei mesi di marzo ed aprile. Maggio e giugno hanno registrato temperature nella media stagionale, creando condizioni ottimali per un buono sviluppo vegetativo e un'ottima fase di fioritura e allegagione del Sangiovese. L'estate è stata calda, soprattutto nel mese di luglio, pur mantenendo buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Le poche precipitazioni che si sono registrate in agosto hanno accompagnato un' ottimale maturazione delle uve, che sono arrivate al momento della vendemmia in ottimo stato sanitario, ben equilibrate e con bucce croccanti.

Note di degustazione: ha un coloro rosso rubino con riflessi granato. Al naso è franco e determinato con tipici aromi varietali. In bocca è armonioso e avvolgente.

Abbinamenti consigliati: eccellente se abbinato con piatti importanti, carni e formaggi.

Bottiglie prodotte: 30.000
Temperatura di servizio consigliata: 18°C
Gradazione alcolica: 14% vol.