



CECCHI



Brunello di Montalcino

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.
Area di produzione: Montalcino, Toscana
annata: 2014
Numero di Bottiglie: 30.000

Altitudine: 350-450 mt slm
Composizione Suolo: medio impasto
Resa per ettaro: 60 q
Piante per ettaro: 5000
Tecnica di potatura: Cordone Speronato

Vinificazione: tradizionale in rosso a temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 28° C
Durata Fermentazione e Macerazione: 18 giorni
Affinamento: 24 mesi in barriques (20% nuove, 80% secondo e terzo passaggio) e minimo 24 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18° C
Gradazione alcolica: 14 % vol

Note organolettiche: Il Brunello di Montalcino ha un colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso è franco e determinato con tipici aromi varietali. In bocca è armonioso e avvolgente.

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

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net