

TENUTA



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2001

## - SCHEDA TECNICA -

Il nuovo millennio è cominciato proprio bene regalandoci un andamento stagionale molto equilibrato che ha consentito una perfetta e lineare maturazione delle uve.

La fermentazione prolungata ha esaltato il lavoro svolto in cantina regalandoci un prodotto capace di affrontare un lungo periodo di affinamento, eseguito in maniera tradizionale esclusivamente mediante l'utilizzo di botti di rovere di medie dimensioni (25 e 32 ettolitri).

La superba struttura, caratterizzata da tannini molto pronunciati, rivela tutte le potenzialità dell'annata e prefigura una notevolissima predisposizione a lunghi periodi di invecchiamento in bottiglia.

Enotecnico	P.A. Roberto Nannetti
Enologo	Dr. Paolo Vagaggini
Uvaggio	100% Sangiovese Grosso, Resa per HA. Q.li 80
Vinificazione	in purezza a temperatura controllata per 21 giorni
Colore	rosso rubino molto intenso
Profumo	ancora fresco con forti richiami di vaniglia e frutti di bosco
Sapore	molto persistente, denota una grande struttura, con importanti note tanniche
Gradazione	13,5 gradi
Zona di produzione	Montalcino, regione Est, altitudine vigneto mt. 480 s.l.m.
Invecchiamento	36 mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier
Affinamento in bottiglia	non inferiore a 6 mesi
Temperatura di degustazione	18°C
Abbinamento in tavola	arrosti importanti, grigliate di chianina e cinta senese, selvaggina, formaggi molto stagionati.