

TENUTA



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2002

## - SCHEDA TECNICA -

Il Brunello di Montalcino 2002 non passerà certamente alla storia come una delle annate più pregiate ma, come spesso accade nei momenti più difficili e di fronte ad un andamento climatico particolare, una severissima selezione delle uve ed una raccolta eseguita nella seconda metà del mese di ottobre ci ha permesso di ottenere un vino che riserverà sicuramente delle piacevoli sorprese smentendo anche le sempre presenti "Cassandre".

Pur fortemente penalizzati nella quantità di vino Brunello di Montalcino prodotto, ci siamo sentiti provocati dalla sfida che questa annata diversa ci proponeva e lasciamo volentieri ai clienti più affezionati il giudizio sul nostro lavoro e sul suo risultato, che noi riteniamo di gran lunga superiore alle aspettative.

Enotecnico	P.A. Roberto Nannetti
Uvaggio	100% Sangiovese Grosso, Resa per HA. Q.li 80
Vinificazione	in purezza, con uve scelte, per 18 giorni
Colore	rosso rubino molto intenso, granato sull'unghia
Profumo	tannini nobili, vaniglia, delicatamente speziato
Sapore	erbaceo, morbido, asciutto e persistente
Gradazione	13,5 gradi
Zona di produzione	Montalcino, regione Est, altitudine vigneto mt. 480
Invecchiamento	30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 32 HI
Affinamento in bottiglia	minimo 6 mesi
Temperatura di degustazione	18/20°C
Abbinamento in tavola	adatto per piatti importanti, quali carni rosse, grigliate, selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo nel dopocena ed a qualsiasi ora in compagnia.