

TENUTA



CROCEDIMEZZO

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2003

- SCHEDA TECNICA -

Grandissima annata per CROCEDIMEZZO!!! L'estate più calda degli ultimi decenni ha provocato non pochi problemi da stress idrico, ma i terreni freschi che caratterizzano i nostri vigneti ed una loro continua lavorazione superficiale ci ha consentito di utilizzare l'umidità presente durante la notte e principalmente ci ha permesso di portare in cantina un prodotto di estrema eccellenza.

La superba struttura, caratterizzata da tannini nobilissimi e molto pronunciati, rivela tutte le potenzialità dell'annata 2003 e prefigura una grande predisposizione a lunghi periodi di invecchiamento in bottiglia.

Il periodo di affinamento in cantina, eseguito in maniera tradizionale, mediante l'utilizzo di botti di rovere Slavonia ed Allier di medie dimensioni (25 e 32 ettolitri), ne ha esaltato le enormi qualità ed ha conferito ad un prodotto già eccellente ulteriore pregio e raffinatezza. Veramente una vendemmia da gustare subito ma anche da "dimenticare" in cantina.

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 classico
Profumo	di grande intensità, con richiami di frutti di bosco e confettura.
Sapore	molto prolungato e coerente con la grande struttura, con importanti note tanniche.
Gradazione	14,0 gradi.
Zona di produzione	Montalcino, regione Est, vigneto "Banditelli", altitudine 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	18/20°C
Abbinamento in tavola	arrosti importanti, grigliate di chianina e cinta senese, selvaggina, formaggi molto stagionati e come fin pasto per la gioia degli amici.