

TENUTA



CROCEDIMEZZO

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2004

- SCHEDA TECNICA -

Con la straordinaria annata 2004 il Brunello di Montalcino CROCEDIMEZZO consentirà, tenuto conto della vocazione aziendale sempre ispirata al più stretto rispetto delle tradizioni, di riassaporare un vino di altissima qualità capace di rievocare ricordi lontani e strettamente legati al territorio.

Un andamento climatico eccellente con la giusta alternanza di sole e di pioggia, unitamente ad una ridotta produzione per ettaro, ci ha permesso di portare in cantina uve perfette, che hanno prodotto un vino di grande struttura, caratterizzato da tannini molto pronunciati e complessi.

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.

Una "vendemmia" da conservare in cantina e da gustare senza fretta.

| | |
|-----------------------------|---|
| Enotecnico | P.A. Roberto Nannetti |
| Enologo | Dr. Paolo Vagaggini |
| Uvaggio | 100% Sangiovese Grosso, resa per HA. Q.li 70 |
| Vinificazione | in purezza a temperatura controllata per 21 giorni. |
| Colore | rosso rubino intenso |
| Profumo | speziato, complesso e potente. |
| Sapore | conferma la potenza aromatica ed una grande completezza di gusto derivante dalla straordinaria struttura. |
| 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 | per questo vino suggerire degli abbinamenti ci sembra inadeguato e limitativo. I nostri affezionati clienti potranno gustarlo ed apprezzarne le qualità sia per un convivio, sia per un dopo pasto. |