

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA VIGNA FONTEFONTANO



Denominazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
Uvaggio:	Sangiovese del Vigneto Fontefontano (circa mezzo ettaro)
Densità di impianto	3500 piante per ettaro
Altitudine:	360 mt slm
Suolo:	sabbioso argilloso con fossili, marne e presenza calcarea.
Vinificazione:	rimozione dei raspi, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperature controllata di 28°-30°C, macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni con tecnica estrattiva fatta con delestage (uno alla settimana) e rimontaggi che si riducono durante il procedimento
Metodo di invecchiamento:	36 mesi in botti di rovere francese da 5HL. A seguire altri 18 mesi di affinamento in bottiglia
Potenziale di invecchiamento:	10-25 anni in base all'annata
Colore:	rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata
Bouquet:	ricordi di frutti neri di bosco, vaniglia e spezie come il pepe bianco.
Palato:	secco, avvolgente, austero ma vellutato.
Abbinamenti:	L'eleganza di questo vino, grazie anche alla sua struttura, lo rende un vino da meditazione. Inoltre si abbina bene a tutti i grandi piatti della tradizione Toscana: primi piatti come lasagne, pinci al ragù di cinghiale, secondi piatti a base di cacciagione, brasati e formaggi stagionati.