



AZ. SASSETTI LIVIO
PERTIMALI

Brunello di Montalcino 2007 "DIECI" DOCG



Denominazione Brunello di Montalcino DOCG

Vitigno 100% Sangiovese Grosso (Brunello)

Vendemmia Raccolta manuale fine Settembre

Forma di Allevamento Cordone Speronato

Densità di Impianto 4000 ceppi/ha

Vinificazione I grappoli d'uva ricevono una leggera pressatura e la fermentazione avviene in tini d'acciaio ad una temperatura controllata di 28 - 29°C con una macerazione di 10 - 15 giorni.

Affinamento 36 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 33hl, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Suolo Calcare e Argilla

Gradazione Alcolica 14%
750ml

Formato Bottiglie

Descrizione Organolettica Rosso rubino intenso con aromi di frutta rossa matura ben amalgamata a note speziate e balsamiche. Al palato rimane molto elegante con piacevoli e morbidi tannini. Molto persistente e al palato ritornano le stesse note sentite subito al naso.