



AZ. SASSETTI LIVIO
PERTIMALI

Brunello di Montalcino 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 con 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Suolo Calcare e Argilla

Gradazione Alcolica 14%

Formato Bottiglie 750ml, 1,5 L, 3 L, 5 L, 20 L

Descrizione Organolettica Rosso rubino intenso con aromi di frutta rossa matura e spezie. Molto elegante e strutturato con una buona acidità e con piacevoli e morbidi tannini.