



Sassetti Livio

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA



DENOMINAZIONE

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

VITIGNO

100% Sangiovese Grosso (Brunello)

VENDEMMIA

Raccolta manuale inizio Ottobre

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

7000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

I grappoli d'uva ricevono una leggera pressatura e la fermentazione avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 28- 29°C con una macerazione di 10- 12 giorni.

AFFINAMENTO

48 mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia da 33hl e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

SUOLO

Calcare e Argilla

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5%

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Di colore intense con aromi di frutta a bacca rossa e spezie. Strutturato e complesso. Grande acidità, con tannini rotondi ed avvolgenti.

AZ. AGR. SASSETTI LIVIO PERTIMALI

Strada del Canale 329 – 53024 Montalcino (Si)- Tel. 0577 1698316- Email: info@pertimalisassetti.it
www.pertimalisassetti.it