



CAPANNA

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA: DOCG

UVAGGIO: Sangiovese 100% accuratamente selezionato nei vigneti più vecchi e solo nelle migliori annate.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (30-35 gg) a temperatura controllata e fermentazione malo-lattica spontanea, entrambe in tini tronco-conici di rovere di Slavonia.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere di Slavonia da 10 a 25 hl per oltre 40 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 15 mesi.

IN COMMERCIO DA:

Gennaio del 6° anno dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: rubino intenso, carico, vivace.

Profumo: molto intenso e complesso, fruttato e speziato, con note di frutti rossi, confettura e liquirizia; grandi prospettive di evoluzione futura.

Sapore: grande struttura nelle componenti acido-tanniche, ben supportate da quelle morbide; molto persistente.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse arrosto, selvaggina, formaggi molto stagionati.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,750 - 1,500 - 3,000 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com