



# CAPANNA

# BRUNELLO DI MONTALCINO

## SCHEDA TECNICA



**TIPOLOGIA:** DOCG

**UVAGGIO:** Sangiovese 100% raccolto nei vigneti più vecchi.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (25-30 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 32 hl per ca. 34-38 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

**IN COMMERCIO DA:**

Gennaio del 5° anno dalla vendemmia.

---

**NOTE:**

**Colore:** rubino intenso con riflessi granati.

**Profumo:** etereo, di frutta rossa e vaniglia, persistente.

**Sapore:** armonico, con ottima tannicità e struttura, molto persistente.

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

---

**CAPACITÀ DISPONIBILI:** 0,375 - 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](http://www.capannamontalcino.com) [info@capannamontalcino.com](mailto:info@capannamontalcino.com)