



CAPANNA

# BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

## FICHE TECHNIQUE



**TIPOLOGIE:** DOCG

**TYPE DE RAISIN:** Sangiovese 100% sélectionné avec soin dans les plus vieux vignobles et seulement durant les meilleures années.

**VINIFICATION:** Fermentation alcoolique avec macération des peaux (30-35 jours) à une température contrôlée et fermentation malolactique spontanée, toutes les deux dans des tonneaux tronconiques en chêne rouvre de Slavonie.

**ÉLEVAGE:** Dans des tonneaux en chêne rouvre de Slavonie de 10 à 25 hl, pendant plus de 40 mois; puis l'élevage est fait en bouteille pendant 15 mois au moins.

**COMMERCIALISÉ À PARTIR DE:**

Janvier de la 6e année après la vendange.

---

**NOTES:**

**Couleur:** rubis intense, foncée, vive.

**Parfum:** très intense et complexe, fruité et épicé, avec des notes de fruits rouges, de confiture et de réglisse; grandes perspectives d'évolution future.

**Saveur:** importante structure dans les composants acides et tanniques, bien supportés par ceux qui sont plus délicats; très persistante.

**Accompagnements gastronomiques:** viandes rouges rôties, gibier, fromages très affinés.

---

**CAPACITÉS DISPONIBLES:** 0,75 - 1,5 - 3 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)