



# 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](http://www.capannamontalcino.com) [info@capannamontalcino.com](mailto:info@capannamontalcino.com)