



Brunello di Montalcino - Riserva



Prodotto solo nelle annate di grande pregio, deriva da un'accuratissima selezione delle uve in vigna ed alla fermentazione naturale segue un percorso di maturazione in botte di almeno quattro anni al termine dei quali l'affinamento in bottiglia può protrarsi anche per oltre un anno.

Di colore rosso granato, con profumi intensi di frutta matura, quasi confettura, che si mescolano al bouquet dato da cuoio e spezie, di grande persistenza.

Al palato, si notano potenti tannini in grado di reggere l'abbinamento con piatti di lunga cottura come brasati e cacciagione in umido.

Temperatura di servizio 20°C , è consigliabile aprire la bottiglia almeno due ore prima di servirla.

DETTAGLI ANNATA- BRUNELLO RISERVA 2010

- Titolo alcolometrico: 15%
- Estratto secco netto : 30,90 g/l
- Acidità totale: 5,4 g/l