



BRUNELLO

SCHEDA TECNICA

Composizione del terreno: Medio impasto tufaceo argilloso

Altitudine media dei vigneti: 350 m.s.l.

Forma di allevamento: Cordone bilaterale

Uvaggio: Sangiovese 100%

Vendemmia: Fine settembre - inizio ottobre

Vinificazione: Premacerazione sulle bucce a basse temperature per tre giorni successivamente estrazione intensa con rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione e follature automatizzate, seguita da una macerazione di 30-40 giorni sulle bucce con una temperatura mantenuta tra i 28 e i 30°C

Invecchiamento in legno: 24-36 mesi in botti grandi rovere di Slavonia

SERVIZIO ED ABBINAMENTI

Servizio: A temperatura di 20 gradi centigradi, in calici creati per vino Brunello di Montalcino

Abbinamenti: Carni rosse in arrosto e umido, selvaggina, formaggi stagionati, cioccolato fondente

Per ulteriori informazioni su schede tecniche e relative annate, vi invitiamo a contattarci:

www.lambardimontalcino.it



Azienda Agricola "Canalicchio di Sotto" di M. Lambardi

53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel. +39 0577 848476 - Cell. +39 348 3325796 - Fax +39 0577 846507

e-mail: info@lambardimontalcino.it www.lambardimontalcino.it