



Amore e Magia - 2016

2016

Brunello di Montalcino DOCG



Curiosity leads to Culture leads to Sensitivity leads to Enthusiasm leads to Love leads to Magic leads to Universal Love. Because Everybody feels the Magic. Therefore, Curiosity is a Universal Gift.

- Francesco Illy

Denominazione	Brunello di Montalcino DOCG
----------------------	------------------------------------

Vitigno	100% Sangiovese
----------------	------------------------

Annata	2016
---------------	-------------

Primo anno di produzione	2015
---------------------------------	-------------

Alcol	14%
--------------	------------

Numero di bottiglie prodotte	16.000
-------------------------------------	---------------

Sistema di allevamento e densità	Cordone speronato, 6600 piante per ettaro
Suolo	Argilla calcarea
Resa per ettaro	35 quintali
Raccolta	Manuale tra la seconda metà di Settembre e l'inizio di Ottobre
Lieviti	Indigeni
Solforosa Totale	
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 50 giorni in tini di legno aperti.
Affinamento	33 mesi in botti grandi di rovere, seguiti da 12 mesi in vasche di cemento e 12 mesi in bottiglia
Note di degustazione	Un rosso rubino intenso, più ricco rispetto ai vini degli altri nostri vigneti. Al naso si esprime come una sinfonia di aromi che vanno dall'odore intenso di arancia rossa e viola alla fresca nota balsamica di erbe aromatiche. L'espressione di questo vigneto è caratterizzata da un gusto più cremoso e setoso unito ad una divertente e vibrante salinità. Consigliamo di servire con arrostiti di carne, formaggi stagionati e primi piatti. Temperatura di servizio da 16 ° a 18 ° C
Disponibilità	0,75L – 1,5L – 3L

