



TENUTA **PIETRASERENA**



"Poggio del Cavaliere" - Rosso di Montalcino

Ottenuto dalla vinificazione di Sangiovese grosso, può essere definito un Brunello Giovane, un anno di legno e poi sul mercato. Con la vendemmia 2015 ha ottenuto la certificazione BIO, a testimonianza della cura e passione con cui il produttore conduce le sue piante. E' un vino importante, complesso, espressivo del suo territorio esclusivo.



CLASSIFICAZIONE: Rosso di Montalcino

UVAGGIO: Sangiovese grosso

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso rubino intenso. Molto fruttato, con intense sfumature di lampone vaniglia e i fiori di campo.

ABBINAMENTI: Carni e formaggi di prima stagionatura.

ALC/VOL : Alcol: 13,5 % vol.

Nome:	Brunello di Montalcino	Classificazione:	Rosso di Montalcino DOC
Primo anno di produzione:	2012	Bottiglie prodotte:	10.000
Area di produzione:	Montalcino (SI), Italia	Uvaggio:	Sangiovese Grosso
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	70
Altimetria:	450 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Ottobre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	12 Mesi Barriques e Tonneau	Vinificazione:	Fermentazione con lieviti indigeni
Periodo di imbottigliamento:	Marzo	Capacità d'invecchiamento:	Ottima capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	18-20°	Formato Confezione:	750ml