

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

*La tenuta di Montalcino della Carpineto è una delle più alte della denominazione, con un'altitudine di 500 metri che scende a circa 450 metri, un'esposizione a nord e pendenze che in alcuni punti superano il 30%. La struttura del terreno è costituita da galestro e da accumuli di argilla che risalgono all'Eocene (15 milioni di anni fa). I vigneti sono circondati da una fitta macchia mediterranea che li preserva dalle umide correnti occidentali provenienti dalla Maremma; è anche grazie alla loro esposizione, che il vino rivela sentori di frutti di bosco ed erbe mediterranee. Un microclima davvero unico, che dona ai vini intensità aromatica, vivaci acidità e spiccata eleganza, oltre ad un'incredibile longevità.*

**Uve usate:** 100% Sangiovese Grosso.

**Tecnica di vinificazione:** macerazione in rosso, di media durata, con controllo della temperatura di fermentazione.

**Maturazione:** tre anni in grandi botti di rovere di diversa capacità, quindi sei mesi ed oltre di affinamento in bottiglia, in locali a temperatura costante.

**Colore:** rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granata.

**Profumo:** netto, fine, ampio e persistente. Sentore di vaniglia, ciliegia, lampone e liquirizia.

**Sapore:** asciutto, caldo, morbido e di grande struttura, persistente.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C, in decanter.

**Abbinamenti gastronomici:** grande vino da arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e piatti di grande impegno, indispensabile con la bistecca alla fiorentina cotta al sangue, può essere consumato anche dopo i pasti, come vino da "riflessione", in special modo le annate più vecchie.

