



---

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

---

*UVE:* Sangiovese 100%

*FERMENTAZIONE:* Tradizionale

*INVECCHIAMENTO:* 4 anni (minimo 2 anni nelle botti di rovere)

*AFFINAMENTO:* 4 mesi in bottiglia

*ALCOOL IN VOLUME:* 13,00/14,00%

*CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:* 20 anni e più

*PRIMO ANNO PRODUZIONE:* 1972

---

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

---

*ASPETTO:* Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

*PROFUMO:* Ampio, etereo, composito con sentori di viola mammola e piacevoli ricordi di sottobosco e vaniglia.

*SAPORE:* Asciutto, caldo, vellutato, denota stoffa ricca e ottima razza.

*TEMPERATURA DI SERVIZIO:* 18°C

*ABBINAMENTI GASTRONOMICI:* Carni rosse, arrostiti, selvaggina nobile e formaggi di media stagionatura.



---

Altesino S.p.A. - Società Agricola  
Località Altesino, 54  
53024 Montalcino (Siena)  
Tel. + 39 0577 806208 - Fax +39 0577 806131  
e-mail: info@altesino.it