



VINITÀ  
ITALIA

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

*La Peschiera*



Denominazione / Product name

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

**Brunello di Montalcino D.O.C.G.**

Toscana

Vino Rosso / Red Wine

100% Sangiovese

## **Produzione / Production**

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Ottobre / End of October

2 settimane in fermentini di acciaio inox

2 weeks in stainless steel casks

Affinamento / Maturation

18 months in tonneaux, 18 months in big oak barrels and 12 months in bottle

## **Dati tecnici / Technical data**

Alcohol / % Vol

14,0 %

Zuccheri / Sugar g. / lt

0,5

Acidità tot. Acidity g. / lt

5,60

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg. / lt

55

## **Confezionamento / Packing**

Bordelese Europea 750 ML

## **Viticulture**

Densità di impianto / Planting density

4000 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Medio impasto / Silty, clayey and sandy

Altitudine / Altitude

150 – 250 mt slm

## **NOTE DEGUSTATIVE**

Il Brunello di Montalcino de "La Peschiera", presenta un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'avanzare della maturazione. Vino straordinariamente complesso con un bouquet vinoso, richiami di spezie, geranio e ciliegia. Se degustato giovane, si presenta abbastanza tannico e fresco, mentre con l'avanzare dell'affinamento, il vino si arrotonda ed esalta le note fruttate e armoniche mantenendo sempre un finale lungo e persistente. Ottimo abbinato a carni rosse e formaggi stagionati o da solo come vino da meditazione.

## **TASTING NOTES**

It is an extremely ruby red color wine tending to garnet with aging. It has an extraordinarily complex vinous bouquet laced with stewed cherries. On the palate it is lusciously full and warm, with all-enveloping fruit, velvety tannins, and a long finish. Hardly drinkable alone, this needs to be paired with some seriously flavorful and heavy food, such as meat dishes and aged cheeses.

Serving temperature: 18 C.

