



Beatesca
Toscana-Italia

Brunello di Montalcino

Annata: 2011

Denominazione: D.O.C.G.

Varietà: Sangiovese grosso 100%

Qualità del Suolo: Tessitura franco-argillosa ricca di scheletro

Giacitura e Altimetria: Nord-Est, 400 m. s.l.m. clima secco e ventilato

Raccolta e selezione manuale dei grappoli

Fermentazione: In acciaio, con lieviti selezionati

Affinamento: in tonneau di rovere francese (50% di primo passaggio e 50% di secondo passaggio) per 2 anni; in bottiglia per altri 2 anni.

Immissione al consumo come da disciplinare, dal 1° Gennaio del 5° anno successivo alla vendemmia.

Analisi sensoriale: Il vino è di colore rosso rubino intenso con sfumature granato. Le note olfattive ricordano in prevalenza la confettura di frutta a bacca rossa, con sfumature simili alla prugna e sensazioni di tabacco dolce; al tatto è pieno, caldo e cremoso, con tannino maturo ed espressioni che ricordano il cioccolato fondente; l'espressione gustativa è complessa ed equilibrata, e coerente con quella olfattiva.

Titolo Alcolometrico Volumico Totale 14%



www.beatesca.com

Contact: info@beatesca.com Tel. +39 055/7310363