



**Beatesca**  
Toscana-Italia

## **Brunello di Montalcino**

**Annata:** 2012

**Denominazione:** D.O.C.G.

**Varietà:** Sangiovese 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 tonneaux di rovere francese (50% di primo passaggio e 50% di secondo passaggio) per 2 anni; in bottiglia per altri 2 anni.

**Analisi sensoriale:** il vino è di colore rosso rubino intenso leggermente tendente al granato. Al naso, la spezia prevale sulle sensazioni balsamiche, ed è affiancata da note simili alla ciliegia, in perfetta armonia con quelle di frutta nera, specie di prugna e di mora. Al tatto, esibisce buona struttura, un tannino leggermente asciutto, ed è espressione retro nasale di timo e tabacco. La persistenza è media e la chiusura è finemente ruvida.

**Titolo Alcolometrico Volumico Totale** 14%



[www.beatesca.com](http://www.beatesca.com)

Contact: [info@beatesca.com](mailto:info@beatesca.com) Tel. +39 055/7310363