



**Beatesca**  
Toscana-Italia

## **Brunello di Montalcino**

**Annata:** 2013

**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 tonneau 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, di colore rosso rubino con riflesso granato, è al naso subito speziato, con sensazioni che oscillano tra le note di tabacco dolce e quelle, più fresche, simili al timo. Subentrano poi le espressioni fruttate, di confettura di frutta a bacca rossa. Al centro bocca, offre note vibrante e minerali, responsabili anche della buona persistenza, sostenuta dal tannino dolce.

Titolo Alcolometrico Volumico Totale 14%



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

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