



Beatesca
Toscana-Italia

Brunello di Montalcino

Annata: 2014

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 ha colore rosso rubino intenso, leggermente tendente al granato. L'espressione olfattiva si compone in prevalenza di note di frutta a bacca rossa, soprattutto di ciliegia e di eleganti sensazioni di confettura, affiancate da fini espressioni fenoliche che virano verso il cuoio. Al tatto, tornano le note fruttate già riscontrate al naso, associate ad espressioni simili al tabacco dolce ed alla pietra focaia. La buona e vibrante persistenza è associata al tannico fine, ed alla componente minerale.

Titolo Alcolometrico Volumico Totale 14,5%



www.beatesca.com

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