



Scopetone

AZ. AGR. LA MELINA
MONTALCINO



BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Uvaggio

Sangiovese grosso 100%

Altitudine e esposizione

400 metri slm - sud ovest

Sistema di allevamento:

Guyot

Invecchiamento

36 mesi in botte di rovere

Affinamento in bottiglia

8 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Colore rubino brillante con tenui riflessi granati. Aroma tipico, intenso e deciso con note di frutti di bosco e prugna matura che sfumano in sentori speziati di liquirizia, tabacco e cuoio. Vino di carattere, armonico ed elegante, al gusto evidenzia un attacco morbido che, trascinato da un tannino consistente e setoso, evolve in un finale dalla piacevole e sapida persistenza.