ZEBRAS BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

ZONA DI PRODUZIONE
Le uve provengono dai vigneti che hanno avuto una migliore maturazione che varia a seconda dell'evoluzione del clima durante l'anno: viene prodotto negli anni che riteniamo eccellenti.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Calcareo - argilloso, limoso - sabbioso

UVE IMPIEGATE
Sangiovese 100%, allevato a cordone speronato. Media 5.500 ceppi/ha

TECNICA PRODUZIONE
Raccolta effettuata a mano,scelta prima della pigiatura. Macerazione e fermentazione per 20/25 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata (26/28°C). Maturato per 30 mesi per il 60% in barriques di rovere francese (225 lt) e per il restante 40% in botti di rovere (10/30 hl) a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 30 mesil

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore rosso rubino intenso, brillante. Bouquet intenso e netto di grande complessità, con viola mammolae bacche rosse in evidenza, finemente speziato, con piacevoli note di tabacco e vaniglia. Grande la struttura e trama tannica, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTO E SERVIZIO
Carni arrosto e selvaggina, stracotti, salumi e formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°C.

GRADO ALCOLICO
14% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI
0,750 - 0,375