

Giudo

# PRÈTTO BRUNELLO DI MONTALCINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Brunello di Montalcino

**Zona produttiva** Montalcino (SI), a 360 metri s.l.m., in circa 4 ettari totali di vigne atte a Brunello.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Tipologia del terreno** Medio impasto ricco di scheletro.

**Vinificazione** 20 giorni di contatto con le bucce, di cui 9 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio e cemento. Délestage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** Circa 30 mesi in botti di legno da 500, 700 e 2,500 lt. Seguiti da un passaggio di circa 6 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia.

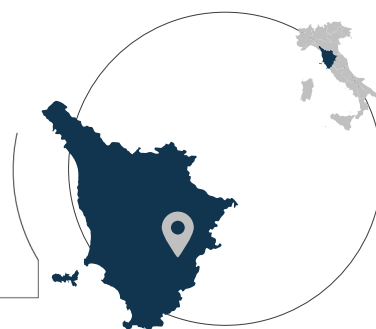
## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino brillante e profondo.

**Profumo** Al naso spicca un frutto rosso nitido, unito ad accenti floreali e una vena più terrosa; poi spezie fini e richiami balsamici che aggiungono profondità senza appesantire.

**Sapore** Sorso tonico e scattante, con freschezza ben presente e tannino preciso, di grana fine. Ha un passo agile e vivace, ma resta profondo e persistente, con una chiusura pulita.

**Abbinamenti** Perfetto insieme ad arrosti e brasati, carni rosse, selvaggina non troppo speziata, primi al ragù ricco, funghi e formaggi stagionati.



MONTALCINO / TOSCANA

GIUDO



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO  
MASCALESE, CARRICANTE

