

# BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## *Sangiovese Grosso in purezza*

**Zona di produzione:** Sud di Montalcino

**Production Area:** South of Montalcino

**Suolo/Vigneti:** Suolo calcareo medio impasto. Attenta gestione dello sviluppo vegetativo finalizzato ad una bassa resa della produzione ed una alta qualità

**Soil/Vineyards:** Medium textured, calcareous soil. Careful management of the vegetative growth is aimed at low production yield and high quality.

**Raccolta e Vinificazione:** La raccolta rispetta la massima integrità delle uve che vengono vinificate utilizzando tecniche tradizionali affiancate dalla moderna tecnologia permettendo così l'ottenimento di vini di grande colore e struttura

**Harvest and Vinemaking:** The harvest respects the maximum integrity of the grapes, which are made into wine using traditional techniques alongside modern technology, thereby obtaining wines with a beautiful colour and structure.

**Maturazione:** Minimo 24 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 30 hl.

**Maturation:** A minimum of 24 months in 30 hl Slavonian oak barrels

**Affinamento:** in bottiglia per 8 mesi

**Ageing:** In the bottle for 8 months

**Note organolettiche:** Colore rosso rubino intenso, ricchi profumi di frutti di bosco maturi che si evolvono in note lievemente speziate. Corpo ricco, vellutato, morbido e di carattere deciso.

**Organoleptic notes:** Intense ruby red colour. Rich aroma of ripe wild berries that evolves in slightly spicy notes. Rich, velvety, soft body with a decisive character.

Az. Agr. SESTA DI SOPRA - 53024 Montalcino (SI) Italia  
Tel./fax +39 0577 835698 - cell. +39 335 464867  
[www.sestadisopra.it](http://www.sestadisopra.it) - [info@sestadisopra.it](mailto:info@sestadisopra.it)