



TENUTA
FRIGGIALI



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Riserva

Uve	Sangiovese 100%, denominato "Brunello"
Zona di produzione	Montalcino, versante sud-ovest
Caratteristiche del terreno	Galestroso e poco argilloso
Altitudine dei vigneti	450 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	3 x 1,20 mt., n° ceppi 2800 circa
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Tecnica di vinificazione	Le uve sono diraspate e pigiate in maniera soffice e la macerazione avviene in acciaio inox per 25 giorni con frequenti rimontagli e follature. Durante questa fase completa la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 28-30 °C
Tecnica di affinamento	Dopo aver completato la fermentazione malolattica, il vino viene posto in botti di rovere di Slavonia da 50 Hl per 36/42 mesi; seguiti da 18 mesi in bottiglia, prima di essere messo in commercio dopo 5 anni dalla vendemmia.
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
Profumo	Penetrante con note di confettura di ciliegie arricchite di sentori floreali e cuoio molto intensi
Gusto	Ricco e intenso, ben strutturato, armonico
Abbinamenti	Carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati e piatti elaborati
Temperatura di servizio	18 °C, meglio se decantato in caraffa
Dati analitici	Grado alcolico: 13,70%; Acidità totale: 5,05 g/l; pH: 3,7; Estratto secco: 31 g/l

Agricola Centolani s.r.l.

Strada Maremmana, Loc.Friggiali - 53024 MONTALCINO (SI)
Tel +39 0577 849454 - +39 0577 849314 - Fax +39 0577 849314
www.tenutafriggiali.it - e-mail: info@tenutafriggialiepietranera.it