

# FUORI DAL COMUNE

Brunello di Montalcino DOCG  
Denominazione di Origine Controllata Garantita

*“Il primo bicchiere per la curiosità, il secondo per l'eccellenza,  
il terzo per non dimenticare, il quarto, per la follia.”*

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Di colore rosso, intenso, tendente ad un leggero granato per l'invecchiamento, limpido.

**Olfatto** Etereo complesso, ancora con note di fruttato ben amalgamate a sentori di legno e sfumature speziate. **Gusto** Morbido avvolgente con tannini nobili ben integrati nella trama del vino da conferire notevole equilibrio e persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti importanti abbinati a dei sughi corposi, tagliata di carne di vitello, bistecca alla fiorentina, selvaggina, arrostiti misti, cinghiale, formaggi stagionati, salumi tipici toscani. È necessario servirlo ad una temperatura di 18 – 20°C, meglio se decantato in caraffa di cristallo o decanter per esaltare l'eleganza e la particolarità organolettiche dei componenti strutturali del vino.

## VITIGNO

100% Sangiovese grosso detto a Montalcino "Brunello"

## ALTITUDINE VIGNETO

450 mt. s.l.m.

## SESTO D'IMPIANTO

2,80 X 0,80

## TERRENO

Medio impasto a strati, renoso, tufaceo e argilloso, pietroso

## SISTEMA ALLEVAMENTO

Cordone Speronato. Età media delle viti in produzione: 20 anni.

## DENSITA' IMPIANTO

4.000 ceppi/ha

## QUANTITA' UVA PER ETTARO

7.000 Kg/ha

## RACCOLTA

Scelta manuale delle uve raccolte in cassetta e delicatamente scaricate in tramoggia della diraspatrice

## MICROCLIMA

Condizioni microclima favorevoli con temperature non molto alte nel periodo estivo. Non eccessivamente basse nel periodo invernale. Ventilazione lieve e costante, che aiuta notevolmente a incrementare la qualità delle uve.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi, follature e delèstage. Macerazione lunga in legno tonneaux e botti di rovere francese e sloveno, per un periodo non inferiore a 30 mesi. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione per almeno 12 mesi.

## AFFINAMENTO E MANUTENZIONE

In legno di piccola taglia di rovere francese e sloveno (barriques e tonneaux), per un breve periodo (circa 6 mesi). Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

## CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

20 anni

