



NON IN LATERA PRO NOS

CASTELLO TRICERCHI

BRUNELLO DI MONTALCINO A.D. 1441 DOCG

SANGIOVESE 100%, invecchiato per 3 anni in botti di rovere. Il Brunello A.D. 1441 proviene da una selezione manuale delle migliori uve dalla Vigna del Castello e dalla Vigna del Velo. Il 1441 è l'anno di fondazione di Castello Tricerchi.

Specifiche Generali

Altitudine	290 mt
Esposizione	Ovest - nord Ovest
Suolo	medio impasto con argilla calcarea e sabbia
Forma di allevamento	cordone speronato e guyot
Densità	4.000 circa
Età dei vigneti	25 anni
Resa/Ha.	60 Quintali
Resa/Pianta	1.5 Kg
Epoca di raccolta	fine Settembre inizio Ottobre
Tipo di raccolta	a mano, accurata selezione per vinificazione
Gradazione alcolica	14.0%
Vinificazione	fermentazione con lieviti indigeni, lunga macerazione a cappello sommerso a temperatura controllata 23°C
Invecchiamento	botte di rovere di slavia di 15 e 20 hl per almeno 36 mesi
Affinamento	in bottiglia per un periodo non inferiore agli 8 mesi

Proprietà organolettiche

Colore	limpido, rubino intenso con riflessi granato.
Aroma	complesso, elegante, intenso. Note di frutta rossa, cioccolato e cuoio
Gusto	strutturato, fine, giovane con tannini setosi molto persistente, con spiccata acidità
Commento finale	armonioso, equilibrato, con grandi prospettive di evoluzione
Consigli	carni rosse, formaggi stagionati e cacciagione, alta cucina
Temperatura di servizio	18°C, ossigenare prima del consumo
Produzione totale	2.000 bottiglie



CASTELLO TRICERCHI

Località Altesì - 53024 Montalcino (SI)

P.IVA 00848160529

I nostri uffici sono aperti dal Lunedì al Venerdì

Dalle ore 09:30 alle ore 18:00

Tel: +39 0577 1912361

mail: info@castellotricerchi.com