



NON IN LATERA PRO NOS

CASTELLO TRICERCHI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

SANGIOVESE 100%, invecchiato per più di 2 anni in botti di rovere. Il Brunello esprime carattere e nobiltà delle uve raccolte a mano dalla Vigna del Castello e dalla Vigna del Velo.

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 in vasche di acciaio a temperatura controllata 23°C per 30 giorni.
Invecchiamento	botte di rovere di slavia di 15 e 20 hl per almeno 30 mesi
Affinamento	in bottiglia per un periodo non inferiore agli 8 mesi

Proprietà organolettiche

Colore	limpido, rubino intenso.
Aroma	complesso, elegante, intenso. Note di ciliegia matura, cioccolato e tabacco. Lievemente speziato e floreale
Gusto	strutturato, fine, persistente. Tannini levigati, finale lungo e succoso, con una spiccata acidità
Commento finale	armonioso, equilibrato, con grandi prospettive di evoluzione
Consigli	carni rosse, formaggi stagionati e cacciagione
Temperatura di servizio	18°C, ossigenare prima del consumo
Produzione totale	30.000 bottiglie
Packaging	0.75 l. – bottiglie bordeaux europea orizzontali in cartone da 6



CASTELLO TRICERCHI

Località Altesi - 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