



A M A N T I S

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



VIGNA

Aria di produzione: Montalcino

Terreno: misto argilloso, molto ricco in scheletro

Densità: 10.000 ceppi per ettaro

VITICOLTURA

Gestione razionale dei trattamenti

Forma di allevamento: cordone monolaterale bilanciato

Eliminazione manuale delle bacche verdi a luglio ed agosto

Vendemmia interamente manuale

Scelta manuale sulla pianta, seguita dalla selezione degli acini migliori su nastro di scelta

VINIFICAZIONE

In tini botte tronco-conici da 30 hl

Riempimento dei tini interamente per gravità

Fermentazione: temperatura di 30-32°C con follature

Macerazione a cappello immerso per 3 settimane

INVECCHIAMENTO

In piccole botti di rovere francese per 30 mesi

Affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi

UVAGGIO

Sangiovese 100%

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino profondo, brillante

Profumo: intenso e complesso, con note speziate e di frutti neri

Degustazione: grande struttura ed equilibrio, speziato, molto persistente in bocca.

Servizio: a 20°C ideale su carni rosse, arrostiti e cacciagione.