



SOMNIO

Brunello di Montalcino DOCG

UVAGGIO

100% Sangiovese Grosso

VINIFICAZIONE

Alla meticolosa selezione delle uve segue la vinificazione con la macerazione delle bucce a temperatura controllata in tini troncoconici in legno per circa 10-15 giorni.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Il vino matura per 4 anni in tonneau di rovere francese, in questo periodo si effettuano scrupolosi controlli, fino all'affinamento in bottiglia che si protrae per 8-12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo etereo, con ampio bouquet, leggermente vanigliato. Il sapore è pieno, morbido, vellutato e intenso, con sensazioni di liquirizia e spezie.

ABBINAMENTI

È particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Vino da lunghissimo invecchiamento.

Temperatura di servizio consigliata 17-19 °C.



75 CL



150 CL

