

# Piccarda Donati

---

## *Brunello di Montalcino D.O.C.G.*

Vino nobile, elegante e di grande struttura.

La sua zona di produzione è limitata al comune di Montalcino, in provincia di Siena, ragione che contribuisce a renderlo un vino esclusivo e ricercato.

La sua origine risale all'800, quando Ferruccio Santi selezionò e vinificò uve di una varietà di Sangiovese definite localmente "Brunello" per via del colore scuro degli acini.

Negli anni questo vino ha saputo confermare il proprio valore caratterizzandosi tra l'altro per il lungo percorso evolutivo.

Durante l'importante periodo di maturazione, il Brunello di Montalcino Piccarda Donati assorbe lentamente gli aromi e il profumo delle botti in legno e barrique in cui riposa per lunghi mesi.

Vino di grande longevità ed eleganza, si svela migliorando con il passare del tempo.



# *Brunello di Montalcino D.O.C.G.*



**UVE** 100% Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello")

**DENOMINAZIONE** Brunello di Montalcino D.O.C.G.

**AREA DI PRODUZIONE** Montalcino, provincia di Siena, Toscana, Italia

**CLIMA** Temperato, benefica delle brezze marine portate dalla Maremma che contribuisce a ridurre l'umidità dei vigneti

**SUOLO** Terreno calcareo ad equilibrato contenuto di argilla e scisto

**VINIFICAZIONE** Il vino rimane in botti di rovere per 20 mesi, in seguito riposa per 4 mesi in barrique e altri 6 mesi in bottiglia. Viene immesso al consumo cinque anni dopo la vendemmia.

**ALCOL** 14°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18-20°. È consigliabile la decantazione in caraffa di cristallo al fine di ossigenarlo

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Si può conservare per oltre 15 anni

**COLORE** Rosso tendente al granato, limpido e brillante

**PROFUMO** Aroma intenso, persistente ed etereo, con note complesse dai sentori di liquirizia e ciliegia

**SAPORE** Elegante, corposo e asciutto, con tannini soffici e finale persistente

**ABBINAMENTO** Ideale con piatti molto strutturati come arrosti, selvaggina, tartufo e formaggi stagionati. È inoltre godibile anche come vino da meditazione.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237927
CODICE EAN CARTONE	8053013237934
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
SCATOLE PER STRATO	25
SCATOLE PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1350 g
PESO LORDO CARTONE	9 Kg