

# RADICATO

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



## UVE

Sangiovese Grosso 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4500 ceppi/ettaro

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreni di medio impasto, argilla e calcio

## ALTITUDINE

Circa 350 metri s.l.m.

## SUPERFICIE

7 ettari

## RESA PER ETTARO

45hl/ha

## ESPOSIZIONE

Nord-Sud/Est nei quattro venti delle colline che circondano Montalcino

## ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

16 anni

## EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre

## VENDEMMIA

Manuale

## PRESSATURA

Soft

## CONTENTORI

Acciaio inossidabile

## TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

<30°

## DURATA DELLA FERMENTAZIONE

10 giorni

## TEMPI DI MACERAZIONE SULLE UVE

25 giorni

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Effettuata dopo quella alcolica

## CONTENTORI DI INVECCHIAMENTO

Botti di rovere francese e di Slavonia di piccole dimensioni

## DURATA DELL'AFFINAMENTO

4 anni come da disciplinare, di cui 3 anni in legno e 12 mesi in bottiglia in locali a temperatura controllata

## DESCRIZIONE

Rosso granato intenso, brillante, con riflessi aranciati

## BOUQUET

Penetrante, bouquet ampio, con sentori di ciliegia, mirtillo, ribes, note di spezie e mandorla amara

## SAPORE

Secco, caldo, equilibrato, pieno, persistente

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Carni alla griglia, allo spiedo, arrosto, selvaggina, brasati, formaggi stagionati

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°. Si consiglia di aprire la bottiglia 1-2 ore prima di servire