



BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigni:

100% sangiovese
selezionato a Montalcino

Zona di produzione:

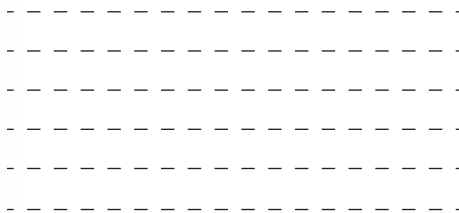
Castelnuovo dell'Abate

**Caratteristiche organolettiche
e aromi:**

Vino caldo e piacevolmente equilibrato
unisce potenza ed eleganza.
Al naso presenta sentori di frutta matura a
bacca rossa, liquirizia e cuoio.
Da abbinare a piatti strutturati, carne rossa e
formaggi.

Processo d'invecchiamento e affinamento:

Minimo 30 mesi con punte di 40
In botti di rovere con piccoli
Passaggi in barriques.
Affinamento in bottiglia 8-10
mesi prima dell'inizio dell' anno
di commercializzazione.



Azienda Agricola

LA COLOMBINA

di Caselli Anna Maria - Castelnuovo dell'Abate - Montalcino - Italia

Tel. 0577 835609 - 849399 Fax 0577 1720137 - www.lacolombinavini.it - info@lacolombinavini.it