



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigni

100% Sangiovese
selected in Montalcino

Zona di produzione:

Castelnuovo dell'Abate

Caratteristiche organolettiche e aromi:

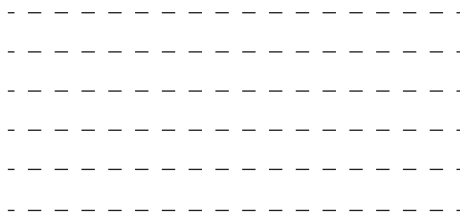
L'equilibrio e il senso d'armonia sono
di primo ordine.

Corposo con tannini vellutati e rotondi,
i suoi profumi affascinanti di frutti di
bosco maturi si evolvono in note speziate.

Si consiglia in abbinamento a formaggi,
arrosti e carni rosse in genere.

Processo d'invecchiamento e affinamento:

Minimo 48 mesi con punte di 50
in botti di rovere da 20 HL 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