



GEOGRAFICO

Geografico Brunello di Montalcino



Tipologia vino	Vino rosso fermo secco
<i>Wine typology</i>	<i>Dry red still wine</i>
Denominazione/Appellation	Brunello di Montalcino DOCG
Uve/Blend	Sangiovese Grosso 100%
Area di Produzione/Area of Production	Montalcino
Regione/Region	Toscana
Suolo	Argilloso sabbioso
Soil	<i>Clayey with sandy stratum</i>

Invecchiamento/Ageing	
Durata (Botte/Tino-Bottiglia)	24 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia)
<i>Length (Barrel/Tank-Bottle)</i>	<i>24 months (including 2 months in bottle)</i>
Botte/Tino/Barrel/Tank	Botte-Barrique/Cask-Barrique
Capacità/Capacity	50 hl

Note degustative	Le migliori uve di Sangiovese grosso, scelte e selezionate, danno origine a questo vino dai profumi molto intensi, con una struttura importante e ricco di tannini.
------------------	---

Tasting notes	<i>The finest Sangiovese Grosso grapes are selected and vinified to provide this wine with scents that are extremely intense. Impressive for its imposing structure and abundant tannins.</i>
---------------	---