

BRUNELLO DI MONTALCINO

Riserva Le Raunate

CARATTERISTICHE

100% Sangiovese grosso. Fermentazione in tonneau di Rovere Francese ed invecchiamento di 4 anni in tonneau da 400 litri.

Colore rosso rubino intenso, profumi penetranti con sentori di spezie, caffè tostato e tabacco. In bocca pieno e armonico, con grande struttura.

Viene prodotta solo nelle annate eccezionali.

DEGUSTAZIONE

Esame Visivo:

Colore rosso rubino intenso.

Esame olfattivo:

Profumi penetranti con sentori di spezie, caffè tostato e tabacco e amarena.

Esame gustativo:

Succoso, fruttato e pieno. Ben equilibrato.

ABBINAMENTI

Carne alla brace, carni rosse, cinghiale, formaggi stagionati oppure da meditazione.

UVE	100% Sangiovese grosso
PRODUZIONE	2.000 Bottiglie
TERRENO	galestro, alberese
ALTITUDINE	300 metri s.l.m.
VINIFICAZIONE	Fermentazione in tonneau di Rovere Francese
AFFINAMENTO	4 anni in tonneau da 400 litri. Viene prodotto soltanto nelle annate eccezionali
FORMATI	750 ml, 1500 ml, 5000 ml

"Mocali"



Località Mocali - 53024 Montalcino (SI) - ITALY
mocali.eu

