



FLAUTO MAGICO

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.

<i>Uve :</i>	Sangiovese grosso
<i>Posizione:</i>	nelle colline attorno Montosoli
<i>Altitudine:</i>	250 m
<i>Esposizione:</i>	N
<i>Vigneto:</i>	vigneto di Mozart irrorato 24 ore al giorno con la musica di Mozart
<i>Suolo:</i>	argilloso - limoso
<i>Forma di allevamento:</i>	guyot
<i>N° di piante:</i>	5000 per ettaro
<i>Produzione:</i>	45 q/ha
<i>N° di bottiglie:</i>	1500
<i>Vendemmia:</i>	manuale in cassette da inizio Ottobre. Tavolo di cernita prima dell'entrata in vasca
<i>Fermentazione e macerazione:</i>	spontanea, in tini di acciaio controllati termicamente. Pratica del délestage e macerazione di 25-30 giorni
<i>Invecchiamento:</i>	minimo 48 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese. Pratica del batonnage per 3 mesi sulle fecce fini.
<i>Affinamento:</i>	minimo 12 mesi in bottiglia

Sensazioni

Colore rosso rubino carico con riflessi granati. Profumi intensi di sottobosco, ciliegia, tabacco e toni di frutta ancor più delicati del Brunello tradizionale. Vino austero al palato ma con una morbidezza e un tannino molto elegante...grazie ad Amadeus? Può darsi, ma giudicate voi!