



MOZ ART WINE

BRUNELLO DI MONTALCINO 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, N-W
<i>Suolo:</i>	argilloso - limoso
<i>Forma di allevamento:</i>	cordone speronato
<i>N° di piante:</i>	5000 per ettaro
<i>Produzione:</i>	55 q/ha
<i>N° di bottiglie:</i>	14.000
<i>Vendemmia:</i>	manuale in cassette da fine Settembre. 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 20-25 giorni
<i>Invecchiamento:</i>	minimo 36 mesi in tonneaux e botti di rovere francese
<i>Affinamento:</i>	minimo 12 mesi in bottiglia

Sensazioni

Colore rosso rubino granato e brillante. Bouquet suadente con profumi di sottobosco, eucalipto, eleganti toni floreali, persistente e fine. Al palato, chiare le note fruttate di mora e ciliegia. Tannino morbido e gentile grazie al lungo affinamento in bottiglia.