

MONTE BRUCIATO RISERVA

CAPRIANO DEL COLLE
D.O.C.

Uve: Sangiovese, Marzemino e Merlot.

Vinificazione: Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata diraspa-pigiatura. Il mosto e le bucce rimangono a contatto durante la fermentazione al fine di estrarre colore, aromi e struttura per una durata estremamente variabile (da 10 a 30 giorni e più) in funzione della varietà e dell'annata. La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C; segue poi la svinatura. Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili" per tutto l'inverno, e quindi l'affinamento in legno per un anno. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per almeno 180 giorni.

Colore: Rosso rubino molto carico con tonalità violacea.

Profumo: Aromi di viola, ciliegia, amarena, mora, lampone, ribes, integrati dalla tostatura del legno.

Bocca: Colpisce l'importanza e l'eleganza tannica dei vitigni in un contesto di vellutato-morbidezza. La riserva si presta ad un affinamento anche di due anni in bottiglia.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Grapes: Sangiovese, Marzemino and Merlot.

Vinification: Following a scrupulous selection of the grape branches the grapes are brought in small crates to the cellar for immediate dissemination and crushing. The must is left in contact with the skins and pips throughout the fermentation process to help extract colour, aromas and structure for a variable period of time (from 10 to 30 days or more) according to the grape's variety and year's harvest. The fermentation is conducted at a temperature of approximately 25°C; followed by the separation of the wine from the skin and pips. Subsequently follows an ageing on lees for the whole of the winter period, and afterwards a refinement in barrel for a further year. Before commercialization the wine is refined in bottle in an acclimatized environment for a period of at least 180 days.

Colour: Very intense ruby red with purple tonalities.

Nose: Aromas of violet, cherry, black cherry, blackberry, raspberry and redcurrant, supplemented with a toasted wooden flavour.

Mouth: Impressive the smooth, velvety and tannic elegance of this wine which will keep in bottle for at least a further 2 years.

Servicing Temperature: 15-18°C

