



CASTELLO DI VELONA  
AZIENDA AGRICOLA  
- MONTALCINO -



## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2003

### VITIGNI

100% Sangiovese

### POSIZIONE

zona collinare, esposizione a sud-est

### TERRENO

argilloso di medio impasto con grossa presenza di scheletro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Densità: 7.800 ceppi per ettaro, cordone speronato.

### RESA PER ETTARO

40 quintali

### TITOLO ALCOLOMETRICO

14%

### METODO DI VINIFICAZIONE

Vinificazione e fermentazione in acciaio con macerazione di ca. 3 settimane, fermentazione malolattica in botti di rovere da 30 HL.

### INVECCHIAMENTO

36 mesi in botti di rovere da 30 HL.

### AFFINAMENTO

almeno 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

### ENOLOGO

Dott. Fabrizio Moltard

### COLORE

Rosso rubino maturo

### PROFUMO

Profumo complesso, con note fruttate, erbacee e balsamiche. L'invecchiamento in botte grande consente l'espressione più diretta ed equilibrata della fragranza del Sangiovese di Montalcino

### GUSTO

Frutto fresco e maturo di visciola, intatto e profondo. Tannino disteso. È un vino dove la piacevolezza e la diretta espressione del Sangiovese la fanno da padrone, esaltandone al meglio le caratteristiche

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

grandi piatti della tradizione toscana, carne rossa, cacciagione e formaggi di media stagionatura

*Solo il Sangiovese al 100%, nato in questo territorio unico e prodotto con una passione antica e metodi rigorosi, capaci di sposare potenza ed eleganza in un vino prezioso e naturale al tempo stesso, può raggiungere la sua massima espressione e fregiarsi del nome di Brunello di Montalcino.*

*Il Castello di Velona, a Montalcino dall' XI secolo, intende proseguire la tradizione dei grandi vini di queste terre, per portare intatta la natura di questo grande vitigno e del suo terroir agli appassionati di tutto il mondo.*

*Il Brunello di Montalcino del Castello di Velona è un vino vocato per durare nel tempo, evolvendo e maturando, fino ad esaltare l'essenza più pura del Sangiovese, con forza e raffinatezza, come si addice ad uno dei più celebrati vini di Toscana e del mondo.*

