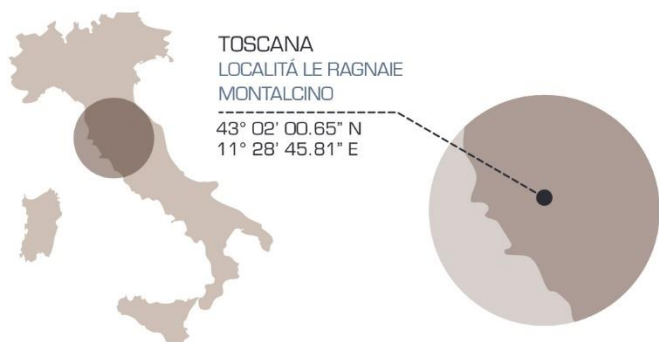


LE RAGNAIE
MONTALCINO / TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO
CASANOVINA MONTOSOLI



TOSCANA
LOCALITÀ LE RAGNAIE
MONTALCINO
43° 02' 00.65" N
11° 28' 45.81" E



ANNO DI
FONDAZIONE
2002



VITIGNI
SANGIOVESE / TREBBIANO /
MALVASIA / FIANO



ESTENSIONE
TERRITORIO
23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
105.000

VITIGNO

100% Sangiovese

VIGNE

Agricoltura biologica,
con uso di poltiglia
bordolese e zolfo di
miniera

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea
con lieviti indigeni in tini di
cemento, rimontaggi
manuali, a cui segue un
affinamento in botti di rovere
di Slavonia

AFFINAMENTO

18 mesi in *tonneaux*, 18 mesi
in botti di rovere di Slavonia e
12 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso granato

Profumo: Intensi, caratteristici e delicati, armonico con sentori di
vaniglia e frutta rossa, di sapore ampio, caldo

Gusto: Persistente di grande armonia e sapidità, con una struttura
ed una complessità tali da renderlo molto longevo

Questo Brunello si presenta di colore rosso granato luminoso, dal
naso ampio e intenso, con note di frutta rossa, ciliegia sotto spirito,
fiori secchi e spezie dolci. Al gusto rimane rotondo, morbido e
setoso, di elegante freschezza, con tannini ben integrati

Abbinamenti: Carni rosse arrosto, cacciagione e formaggi
stagionati.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com