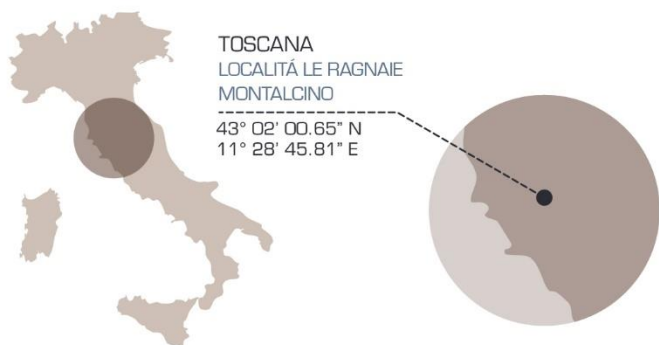


LE RAGNAIE
MONTALCINO / TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNA VECCHIA



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

VIGNETI

Biologici, uso di
poltiglia bordolese e
zolfo di miniera

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con
lieviti indigeni in tini di cemento,
rimontaggi manuali

AFFINAMENTO

36 mesi in botti di rovere di Slavonia
da 35 ettolitri

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino luminoso

Profumo: Elegante ventaglio con sentori di frutti rossi, foglie secche, sottobosco, noce moscata, alloro, eucaplopto e sfumature di agrumi, cacao e menta

Gusto: Caldo e tensione, elegante e dotato di pregevole finale balsamico

Per questo prezioso vino viene selezionato Sangiovese proviene dal vigneto più vecchio, dalle Vigna Vecchia situata ai piedi della cantina, affacciandosi sul versante sud-ovest al Passo del Lume Spento a un'altitudine di **500-600 metri sul mare**, in uno dei punti più alti di Montalcino.

L'armonia elegante che caratterizza questo Brunello si presenta fin dal bel colore rubino intenso. Il bouquet è intensamente fruttato con more e marasche in prima linea, nitide, avvolgenti, accompagnate da una leggera spezia dolce. In bocca un bel tannino dolce e raffinato sposa una freschezza minerale, che si uniscono a una vena alcolica mai eccessiva. Complesso, accattivante, con un'ottima persistenza da vero protagonista, amato in tutto il mondo.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com