



## BRUNELLO DI MONTALCINO FALORNI

Denominazione: DOCG

Grado: da 14 a 14,5%vol, in base alle vendemmie

Vitigni: Sangiovese grosso 100% Sistema di allevamento: viene allevato a cordone speronato.

Lavorazione: La fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 3 settimane a temperatura costante (27 °C), senza aggiunta di fermenti. L'affinamento avviene in botti di rovere francese per un minimo di 36 mesi ed ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: il bouquet è intenso e gradevolmente fruttato, sentori di frutta rossa, speziato con sentori di pepe nero.

Sapore: Pieno, morbido, armonioso, con tannini molto piacevoli e morbidi al palato

