BRUNELLO DI MONTALCINO

Il nostro Brunello è espressione congiunta di tutti i vigneti dei possedimenti di Pieve Santa Restituta.

Cantina	PIEVE S. RESTITUTA, Montalcino, Toscana
Denominazione	Brunello di Montalcino D.O.P.
Varietà	Sangiovese
Vigneti	Una minima parte delle uve dei vigneti di Rennina e Sugarille si aggiunge alle uve del vigneto di 9 ettari situato a Torrenieri, nella zona nord-est di Montalcino. La componente del vigneto di Torrenieri è misto argilla, tufo e sabbia, mentre il terreno di Rennina e Sugarille è argilloso–calcareo.
Vinificazione	La fermentazione e macerazione delle uve provenienti da ciascun vigneto avviene separatamente per circa tre settimane. Dopo 24 mesi di affinamento in legno si procede all'assemblaggio e ad ulteriori 6 mesi di affinamento in vasche di cemento.
Caratteristiche	Colore intenso. Al naso è espressivo, con note di ciliegia, erbe aromatiche, fiori e sentore di ginepro. Al palato mostra tannini maturi, un'acidità bilanciata, una struttura ricca ed un finale persistente.
Prima annata prodotta	2005