



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG GREPPONE MAZZI

Colore	Rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granato.
Aroma	Un vasto complesso di profumi che vanno dalla rosa canina alle sensazioni vegetali, ai pezzi di pasticceria. A seguire si avverte una leggera speziatura, un articolato esito tra la china e l'agrume.
Gusto	L'impianto tannico prelude ad una bocca rigorosa e allo stesso tempo elegante, poderoso al tatto e persistentissimo al finale.
Note	Nobile interpretazione del territorio, per un bicchiere dall'emozionante svolgimento territoriale.
Abbinamenti	Trionfa con i grandi piatti di carne, arrosto o a lunga cottura, anche agnelli e selvaggina.
Appunti dell'enologo	La fermentazione alcolica avviene in tini a temperatura controllata, seguita da macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e délestage. Dopo la malolattica e l'affinamento in vasca il vino viene travasato in botti di rovere.
Storia	A Montalcino si celebra il Sangiovese Grosso, localmente chiamato appunto Brunello, una particolare varietà del più tipico vitigno toscano. Potente e longevo, questo vino rappresenta la più profonda e nobile espressione del territorio, con una perfetta sintesi tra struttura robusta e finezza ineguagliata. Questo Brunello Docg raffigura il particolare approccio produttivo di Ruffino, fondato sulla secolare esperienza di cantina e l'attenzione artigianale dalla vigna alla bottiglia.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO	VIGNETI	AFFINAMENTO	TEMPERATURA DI SERVIZIO
100% Sangiovese grosso (Base Ampelografica).	Tenuta Greppone Mazzi.	24 mesi in botti di rovere, 12 mesi in grandi recipienti d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.	18°

LO SAPEVI CHE?

Il simbolo dorato in campo rosso sull'etichetta è la rappresentazione grafica di una stella di ferro battuto, che era stata rinvenuta su una antica cisterna nella tenuta Greppone Mazzi.