

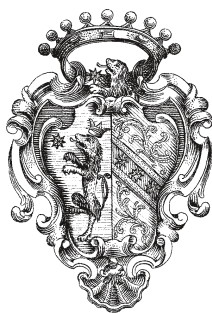


CELESTINO PECCI  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2011 VINTAGE



TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO



CELESTINO PECCI

## BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA 2011 VINTAGE

**Uve:** Sangiovese in purezza

**Terreno vitato:**

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Altitudine: 350 m s.l.m.

Tipologia: Terreno di medio impasto leggermente argilloso.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.

**Resa media:** 60 q per ettaro.

**Vendemmia:** Manuale in cassette.

**Vinificazione:** Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica 28/30°C, 20 giorni di macerazione sulle bucce.

**Maturazione:** Affinamento in legno per 36/40 mesi in botti di legno di 10 e 35 hl.

**Affinamento in bottiglia:** Almeno 6 mesi.

**Note degustative:**

Rosso rubino piacevolmente tendente al granato; al naso è speziato, intenso e persistente, ottimamente integrato con il legno grande utilizzato per l'affinamento.

Vino molto armonico nel suo insieme, appare caldo, sapido e molto strutturato al palato.

**Abbinamenti:**

Tutto ciò che ricorda la cucina senese: dai picci col sugo, agli arrosti di selvaggina, passando per le grandi bistecche, fino ad arrivare ai formaggi ben stagionati.

**Gradazione alcolica:** 15% Vol.

**Formati:** Bottiglia da 750 ml e magnum da 1.5 l.

**Packaging:**

Astuccio singolo, cassetta di legno e cartone da 6 bottiglie.



*Duemilaundici: territorio ed esposizione hanno fatto la differenza di questa annata. Mi piace particolarmente ed ha il mio carattere*

TIZIANA PECCI VITICOLTRICE IN MONTALCINO