



Annata : 2015

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

# Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG

## Un Brunello ricco e vibrante dalla zona di Castelnuovo dell'Abate

Note di fragole selvatiche, cuoio, legno di cedro e bucce di mandarino secco. Ricco, elegante e ben bilanciato al palato, i tannini sono equilibrati e delicati, e creano una struttura matura e complessa. Un vino puro ed invitante dal gusto fragrante ed un gran potenziale.

### ABBINAMENTI

Selvaggina, cinghiale, arrostiti, bistecca, formaggi di montagna stagionati

### DEGUSTAZIONE

Per gustarlo al meglio si consiglia di decantare il vino almeno 1-2 ore prima di servirlo. Vino di grande longevità, già notevole se bevuto adesso.

### COME SERVIRLO

Servire a 16-18°C

### VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigne di 10-15 anni di età, poste a 450 metri sul livello del mare e con terreni caratterizzati da argille e scheletro. Il clima è di tipo mediterraneo temperato con venti pressoché costanti. Una viticoltura basata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente permette uno spontaneo equilibrio produttivo di circa 55 quintali per ettaro di uva. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox con gentili e ripetuti rimontaggi, che consentono lunghe macerazioni e la cessione lenta dei soli tannini nobili e completamente maturi. L'affinamento prosegue in botti di 30hl dove il vino affina per 24 mesi e viene commercializzato dopo 4 anni dalla vendemmia.



### COLORE

**Rosso granata**

### ALCOOL

**13.5%**

### UVAGGIO

**100% Sangiovese**

### VINOUS

**91** /100

### JAMES SUCKLING

**94** /100

### WINE SPECTATOR

**94** /100

### WINE ADVOCATE

**93** /100