



LA SERENA

BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Varietà delle uve

Cloni selezionati di Sangiovese Grosso.

Tecnica di produzione

La vendemmia avviene durante i primi 15 giorni di ottobre con una resa di circa 50q/li per ettaro, risultato di una selezione dei grappoli nel periodo di invaiatura. Dopo la vinificazione, segue un periodo di maturazione in botti da 20hl e barriques di rovere francese e sloveno per 3 anni. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per un anno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso ed equilibrato con ampio e persistente bouquet e sentori di frutta matura.

Sapore: rotondo, morbido e vellutato al palato.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, si accompagna con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Si consiglia di servire a 18°C.

Grad. alcolica 14% vol.



750 ml.

Le Selezioni di
Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.



IMBOTTIGLIATO DA ANDREA MANTENGOLI
NELL'AZ. AGR. RASA 1° - MONTALCINO - ITALIA

750 ml e ITALIA 14% vol

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE