



## Azienda Agricola Bartoli Giusti

### BRUNELLO DI MONTALCINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

#### Varietà delle uve

Sangiovese Grosso.

#### Tecnica di produzione

La vendemmia avviene durante i primi 15 giorni di ottobre con una selezione manuale dei grappoli migliori. Dopo la vinificazione segue un periodo di maturazione in botti di rovere di slavia per tre anni. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per ancora sei mesi.

#### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** fine ed etereo, intenso, con sentori di frutta matura.

**Sapore:** rotondo e ben equilibrato. Con buona persistenza aromatica.

#### Consigli del produttore

Particolarmente adatto con cacciagione e selvaggina, brasati e formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 18°-20°C.

Grad. alcolica: 13% vol.



750 ml.

Le Selezioni di  
**Rocca delle Macie**

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

