

## **Ita- Scheda Tecnica**

Nome del vino	MADONNA DI CAMPONOVO
Denominazione	BRUNELLO DI MONTALCINO 2019
Zona di produzione	Altesi
Uvaggio	Sangiovese grosso
Resa in uva per ettaro	60 qli

Vinificazione acciaio, macerazione sulle bucce per 25 giorni, affinamento in rovere francese da 2,25; 5 e 25 hl

La fermentazione alcolica è mediante lieviti selezionati

Grado alcolico medio 14,89 %

Acidità: 5,75

PH: 3,55

Estratto secco: 29,90

Dati organolettici: colore rosso granato, sentori di frutta matura, rosmarino e spezie, buona sapidità e complessità, mostra un ingresso con tannini morbidi, ben bilanciato nel finale.

Temperatura di servizio 19° c

Abbinamenti carne rossa, affettati e formaggi

Produzione 11.333 bottiglie da 0,75l

## **Eng - Technical Data:**

**Wine name:**MADONNA DI CAMPONOVO

**Appellation:** Brunello di Montalcino DOCG – 2019

**Production area:** Altesi

**Grape variety:** Sangiovese Grosso

**Grape yield per hectare:** 60 quintals

**Vinification:** Vinified in stainless steel tanks, with skin maceration for 25 days; aged in French oak barrels of 2.25, 5 and 25 hl. Alcoholic fermentation carried out using selected yeasts.

**Average alcohol content:** 14.89 %

**Total acidity:** 5.75

**pH:** 3.55

**Dry extract:** 29.90

**Organoleptic characteristics:** Garnet red color, aromas of ripe fruit, rosemary and spices. Good sapidity and complexity; smooth tannins on the palate with a well-balanced finish.

**Serving temperature:** 19 °C

**Food pairings:** Red meat, cured meats and cheeses

**Production:** 11,333 bottles of 0.75 l