



*E' il vino di punta dell'azienda, ottenuto dalla vinificazione delle uve migliori provenienti dalla nostra vigna simbolo, quella Vigna gli Angeli che per prima è stata piantata al colombaio nel 1976, la selezione delle uve è severa e drastica fino a raggiungere una resa in uva/ha pari a 65 quintali. Il risultato è un vino stremamente complesso, sia nei profumi dove prevalgono note speziate e di tabacco, sia nella tessitura tannica davvero unica. Il vino viene prodotto solo nelle grandi annate ed adatto al lunghissimo invecchiamento?*



<b>Classificazione</b>	Brunello di Montalcino DOCG Riserva
<b>Annata</b>	2011
<b>Collocazione vigneti</b>	Collina: 270-320 metri
<b>Varietà delle uve</b>	Sangiovese Grosso - Brunello
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Età media delle viti</b>	25 anni
<b>Cure colturali</b>	Potatura intensa, limitazione della produzione a pochissimi grappoli per pianta (50 Qli/ha), raccolta a mano delle uve e selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita.
<b>Vinificazione</b>	Spremitura soffice dei grappoli, controllo della temperatura in fermentazione (30°C) macroossigenazione e macerazione (15) giorni, 2 travasi all'anno, imbottigliamento lento con inverter in camera sterile.
<b>Tenore alcool</b>	14.00%
<b>Acidità totale</b>	5.60
<b>Estratto secco totale</b>	31.50
<b>Polifenoli</b>	3200
<b>Invecchiamento</b>	5 anni - di cui 4 in botti di legno di rovere di Slavonia 50 Hl.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	12 mesi prima dell'immissione in commercio.
<b>Produzione totale</b>	5.706 bottiglie da 0,75 lt, 400 Magnum 1,5lt, 40 bt D. Magnum 3lt
<b>Durata prevista</b>	20 anni
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese da 600 gr
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso tendente al granato.
<b>Sapore</b>	Asciutto caldo vellutato armonico, grande struttura e persistenza.



## Profumo

Etereo che si sbriciola in sfumature di mammola viola e giaggiolo, ricorda gli umili frutti del sottobosco note di timo, lavanda e spezie nobili.

## Abbinamento gastronomico

Carni rosse preferibilmente cacciagione. Modo di servirlo: Tenere la bottiglia verticale a temperatura ambiente almeno 24 ore prima, stapparla due ore prima e servirlo decantato in caraffa.