



UGGIANO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG “UGGIANO”

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Bordolese Pesante

SCHEDA TECNICA

VITIGNI:	100% Sangiovese Grosso
REGIONE DI ORIGINE:	Toscana
VINIFICAZIONE:	Fermentazione con macerazione di 18-22 giorni. Controllo della temperatura a 26-28°C .
AFFINAMENTO:	Affinamento in botti di Slavonia per 3 anni.
ALCOL:	14 % Vol.
CONSERVAZIONE:	In cantina alla temperatura di 15-18°C
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18/20°C
ABBINAMENTI:	Primi piatti saporiti, carne alla griglia, anche accompagnata con funghi o tartufo, cinghiale e fagiano in umido, brasati, pecorino toscano, formaggi stagionati.
NOTE DEL PRODUTTORE:	<i>Colore rosso intenso, austero, impenetrabile, con riflessi leggermente granati. Al naso risaltano le note di frutti selvatici e di viola, addolcite dai decisi sentori di legno tostato e chiodi di garofano. Ottima struttura e consistenza che determina un sapore ricco, rotondo e armonico.</i>

