

## Colombaiolo Brunello di Montalcino Riserva 2013

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*Da un'unica parcella dei vigneti di Podere Casisano, tra le più alte e vocate posizioni collinari a sud-est di Montalcino, il Colombaiolo unisce struttura, eleganza e armonia.*

### DESCRIZIONE SENSORIALE

Rubino intenso e profondo con sfumature tendenti al granato, è complesso e fine nelle note olfattive che integrano il frutto alle spezie dolci date dal lungo affinamento.

Al palato è austero, con tannini maturi e vellutati nell'equilibrio tra grande struttura ed eleganza. Finale fresco e armonico.

### UVE

Sangiovese Grosso 100%

### PROVENIENZA

Da uve selezionate dalla migliore parcella del Vigneto Colombaiolo, tra i più alti della denominazione. Impianto a cordone speronato con densità di 5.000 piante /ha, ricco di galestro con inserti di arenaria.

### VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione a temperatura controllata di 28/30° C in tini di legno da 70 hl per 20-25 giorni, con rimontaggi giornalieri e lunghi délestages.

Affinamento per 4 anni in botte di rovere di Slavonia da 18 e 25 hl seguito dalla sosta in bottiglia per almeno 6 mesi.

[www.casisano.it](http://www.casisano.it)



### ANNATA 2013 ★★★★★

*L'annata 2013 è da considerarsi una ottima annata per i vini di Casisano, vini che rappresentano al meglio il nostro stile, con un Sangiovese capace di esprimersi appieno nella sua eleganza, finezza e mineralità.*

*Il Colombaiolo Riserva, frutto del vigneto più alto e meglio esposto, coniuga nella versione 2013 tutte le componenti tipiche di questo Cru: freschezza, sapidità ed ottima persistenza gustativa, un vino che risulta essere capace di appagare il degustatore e che con il passare degli anni sarà capace di esprimere in pieno il potenziale del Sangiovese di questo angolo di Montalcino.*

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La trama corposa ed elegante data dal lungo affinamento lo rendono ideale per accompagnare piatti di struttura come carni rosse, brasati, selvaggina da piuma e da pelo, meglio se accompagnati da funghi o tartufi. Ottimo con formaggi a lunga stagionatura.

### ALCOL

14% by vol.

### ZUCCHERI

2,22 g/L

### ACIDITÀ TOTALE

5,84 g/L

### ESTRATTO SECCO

32,67 g/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### BOTTIGLIA

750 ml

1,5 Litri

