



MARCHESATO DEGLI ALERAMICI

SCHEMA TECNICA BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Tipologia: Vino rosso.
Type of wine: red wine.

Uvaggio: Sangiovese in purezza.
Grape Variety: Sangiovese 100%.

Sistema Allevamento: cordone speronato.
Vignard production system: spurred cordon.

Vinificazione: 20 giorni con macerazione su bucce.
Alcoholic fermentation: 20 days on the skins.

Invecchiamento: min.24 mesi
Ageing: min 24 months

Affinamento: minimo 4 mesi a temperatura ed umidità controllata.
Ageing in bottles: 4 months
Tipo di legno: rovere da 5 a 10 hl.
Barrels: oak 5 a 10 hl.

Aleramico s.r.l.

Sede amministrativa via Logonuovo 1A - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Cell.+393356975605

info@marchesatodegialeramici.it www.marchesatodegialeramici.it



Esame organolettico: Il Sangiovese nel lungo periodo di affinamento in botti di rovere, diventa un vino di color rubino intenso tendente al granato brillante, dal sapore asciutto, caldo, un po' tannico, raffinato ed aromatico, di grande struttura e di notevole persistenza aromatica. Anche il profumo intensificandosi con gli anni si esprime, in forme complesse e variegata, dalle spezie ai legni, dal tabacco ai frutti di bosco.

Organoleptic test: Sangiovese becomes a wine of intense ruby to bright garnet in color, dry and warm in flavour, lightly tannic with great structure and aromatic length. Its aroma also evolves, becoming intense with age, complex and variegated, ranging from spice to wood, from tobacco to forest fruits.

Abbinamenti: questo vino è particolarmente indicato per essere accompagnato ad importanti piatti di carne, arrostiti di selvaggina e carne alla brace ed a formaggi forti, parmigiano reggiano, pecorino toscano ecc.

Trova anche abbinamento ottimale con molti piatti della cucina internazionale: capriolo, oca, costata, agnello, anitra.

Si consiglia di stappare la bottiglia qualche ora prima dal consumo e di servirlo a temperatura compresa tra i 18° ed i 20°.

Combination: This wine goes especially well with red meats, roast game, charcoal grilled meats and strong cheeses such as Parmesan, Tuscan sheep cheese (pecorino etc). It also gets well with many international dishes such as Rehrucken (back of roebuck), roast goose, T-bone steak, roast leg of lamb, caneton à la presse (duck). We advise you to open the bottle several hours before serving and to drink it at a temperature of between 18-20° C.

Aleramico s.r.l.

Sede amministrativa via Logonuovo 1A - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Cell.+393356975605

info@marchesatodeglieramici.it www.marchesatodeglieramici.it



BORDOLESE SIZE 0,75LT



Aleramico s.r.l.

Sede amministrativa via Logonuovo 1A - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Cell.+393356975605

info@marchesatodeglieramici.it www.marchesatodeglieramici.it



MAGNUM SIZE 1,5LT / 3.0LT / 5.0LT/ 9.0 LT



Aleramico s.r.l.

Sede amministrativa via Logonuovo 1A - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Cell.+393356975605

info@marchesatodeglialeramici.it www.marchesatodeglialeramici.it