



MARCO GAVIO
Chianciano Terme

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



Uvaggio 100% Sangiovese

Altitudine circa 300 metri sul livello del mare

Vendemmia metà settembre

Invecchiamento 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 35/40 hl

Affinamento 8-12 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 15% vol.

Note di degustazione Rosso rubino granato.
Profumo avvolgente e spettro aromatico intenso, etereo e fruttato, ben combinato con gli aromi derivanti dal legno.
Sapore morbido e corposo.

Abbinamenti Ottimo con arrosti di carne, in particolare selvaggina, e con formaggi stagionati, come parmigiano e pecorino toscano.