



**LA GERLA**  
di Alessandro Rossi

## Brunello di Montalcino D.O.C.G. Camponovo

---

**DENOMINAZIONE:** Brunello di Montalcino D.O.C.G.

**VITIGNO:** 100% Sangiovese

**DESCRIZIONE GENERALE:** Camponovo è la zona a nord del paese di Montalcino, in prossimità del Castello di Altesi. Le vigne, piantate nel 2000, giacciono a 350 mt. s.l.m. con esposizione nord-ovest. I terreni argillosi ed il microclima donano vini di buona apertura dotati comunque di un tannino deciso e raffinato

**VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:** Il Brunello di Montalcino viene vinificato in acciaio con macerazione di 28 giorni e successivo affinamento in botti di rovere da 5 e 25 ettolitri

**VISTA:** Colore rosso granato

**NASO:** Sentori di frutta matura, rosmarino e spezie

**GUSTO:** Ingresso morbido, con tannini eleganti ma decisi, si distende mostrando una marcata sapidità dai toni mediterranei. Raffinato e goloso

**DATI ANALITICI INDICATIVI:** Grado alcolico: 15% vol.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** Oltre 5 anni



[www.agbselezione.com](http://www.agbselezione.com)



**AGB SELEZIONE**

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA