

## Brunello di Montalcino



ROSSO

### INFO

**Annate:** 2011, 2012, 2013, 2014, 2015

**Formati:** 75 cl, 150 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Toscana

**Vitigno:** Sangiovese Grosso

**Suolo:** Conglomerato del Pliocene

**Estensione del vigneto:** 2,5 ha

**Tipo d'impianto:** Doppio cordone speronato

**Densità ceppi per ha:** 3.300

**Età media del vigneto:** 30 anni

**Produzione media per ha:** 45 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura, pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 25 giorni in tini di cemento vetrificato dai 25 ai 50 hl. Svinatura, decantazione con illimpidimento naturale e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 10 hl per 36 mesi.

**Solforosa totale:** 30 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 7.000

\*L'annata 2011 è stata declassata a Toscana Rosso IGT e prende il nome di "Trentennale" in onore della 30 annata di imbottigliamento di Paradiso di Manfredi.

### PRODUTTORE



#### IL PARADISO DI MANFREDI

Florio Guerrini

### PERCHÉ

Il Brunello di Montalcino di Paradiso di Manfredi è un vino rosso di grande complessità, un concentrato di finezza, struttura e profondità. Avvolgente, pieno e morbido in bocca, è un vino grandioso dal tannino che accarezza dolcemente il palato. Un vero e proprio must!

### QUANDO

Il Brunello di Montalcino di Paradiso di Manfredi è uno di quei vini da assaggiare almeno una volta nella vita. Da stappare per celebrare una grande occasione, ma anche capace di trasformare un giorno qualsiasi in un giorno di festa. Da condividere con poche persone, per non avere rimpianti.

