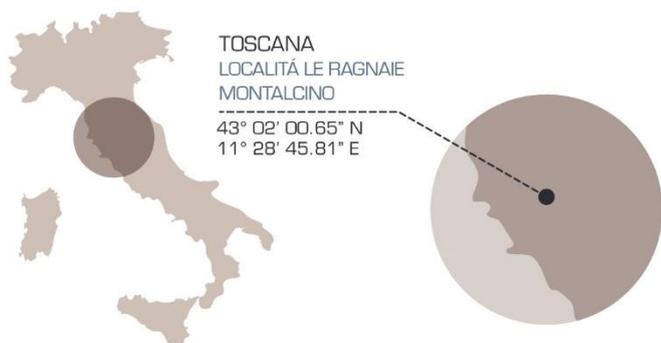


LE RAGNAIE
MONTALCINO / TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO
PASSO DEL LUME SPENTO



TOSCANA
LOCALITÀ LE RAGNAIE
MONTALCINO

43° 02' 00.65" N
11° 28' 45.81" E

Azienda Agricola
LE RAGNAIE



ANNO DI
FONDAZIONE
2002



VITIGNI
SANGIOVESE / TREBBIANO /
MALVASIA / FIANO



ESTENSIONE
TERRITORIO
23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
105.000

VITIGNO

100% Sangiovese

VIGNETI

Biologici, uso di
poltiglia bordolese e
zolfo di miniera

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura
controllata in tini di cemento,
macerazione per 90 giorni

AFFINAMENTO

36 mesi in botti di rovere di Slavonia
da 25 ettolitri

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Rosso rubino luminoso

Profumo: Al naso risulta complesso con piacevoli aromi di
alloro, eucalipto, mora, gelso e arancia amara,
accompagnati da leggere note di tostatura

Gusto: Al palato risulta sapido, elegante, finemente
strutturato e persistente

Questo prezioso Brunello fermenta nei tradizionali tini di cemento, con lunghe macerazioni; l'affinamento si prolunga per 36 mesi all'interno di grandi botti di rovere di Slavonia. I Brunelli de Le Ragnaie esprimono la ricchezza territoriale di Montalcino, i vigneti sono piantati esclusivamente a Sangiovese e, vista la diversità dei terreni che la cantina ha a disposizione, la produzione si caratterizza con dei vini sempre diversi, ma ognuno testimone del proprio terroir d'origine. Le diverse caratteristiche della zona di provenienza rendono i vini de Le Ragnaie unici nel loro genere e sempre diversi tra loro.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com