



Tiezzi

Montalcino

## Brunello di Montalcino docg “Poggio Cerrino”

### Viticoltura

---

**Uvaggio:** Sangiovese (Brunello) 100%

**Sistema di allevamento:** A spalliera.

**Età delle viti:** 35 anni.

**Note:** Il vino Brunello di Montalcino, è prodotto con i metodi tradizionali; stabilizzato naturalmente; all'imbottigliamento non viene filtrato.

### Fermentazione

---

Le uve vengono fermentate per oltre 20 giorni in tini di legno.

### Affinamento

---

il Brunello viene conservato per 44 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Non subisce trattamenti fisico/chimici; viene affinato per oltre 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

### Analisi Organolettica

---

**Colore:** Rosso granato intenso.

**Odore:** vinoso intenso, sentori di frutta matura, leggera vaniglia.

**Sapore:** Pieno, armonico, sentore di frutta matura da sottobosco, tannico, lungo al retrogusto.

### Abbinamenti gastronomici

---

Si può abbinare a cibi sapidi; carne arrosto e alla brace, formaggi stagionati, pasticceria secca.

Per gustarlo appieno si consiglia di stappare la bottiglia preferibilmente in anticipo e servire a 18/20° C.



Azienda Vitivinicola Tiezzi

Montalcino Siena Italia T +39 0577 848187 info@tiezzivini.it