



## Brunello di Montalcino Casa Raia 2013

*Cantina:* Casa Raia

*Denominazione:* Brunello di Montalcino DOCG

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* 100% Sangiovese Grosso

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Brunello di Montalcino DOCG

*Annata:* 2013

*Grado Alcolico:* 15.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 48 mesi in Barrique

*Abbinamenti:* Carni alla Brace, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

*Bottiglie prodotte:* 1920

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Si

### Descrizione vino

Il Brunello di Montalcino Casa Raia, viene prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese Grosso, che vengono coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica e naturale, escludendo quindi l'uso di prodotti chimici di ogni genere. La fermentazione avviene subito dopo la vendemmia manuale, senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Brunello di Montalcino affina 4 anni in barrique, e i solfiti si limitano ad un valore attorno ai 30 mg/L.

### Note di degustazione

Casa Raia con la sua filosofia di produzione naturale e biologica ha creato questo splendido Brunello di Montalcino, con un profumo di frutta intenso che si trasforma in fiori e spezie al naso e al palato. Corposo e persistente, il Brunello di Montalcino Casa Raia ha una bella struttura tannica setosa. Tra poco tempo sarà perfetto.