

MARCHIO STORICO  
**BARONCINI**  
VITICULTORI DAL 1489



## IL BOSSO

### BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

*Nasce dal Sangiovese Grosso, vitigno robusto, generoso, è un vino che esprime l'aggressività e la forza della terra dalla quale trae origine.*

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

**Zona produzione:** Comune di Montalcino

**Vitigni:** Sangiovese Grosso 100%

**Sistema di coltivazione:** cordone speronato

**Produzione di vino per ha:** 35 hl.

**Altitudine:** 200 - 450 mt.

**Vinificazione:** raccolta delle uve a piena maturazione, fermentazione con lieviti selezionati, lunga macerazione sulle bucce ed invecchiamento in botti per tre anni, affinamento in bottiglia.

#### **Caratteristiche organolettiche:**

*Colore: rosso rubino tendente al granato*

*Odore: etereo, forte sentore di legno, maturo*

*Sapore: prugna matura*

*Gradazione alcolica: 13,5%*

*Temperatura di servizio: 22° C.*

*Accostamenti gastronomici: formaggi stagionati, cinghiale, bistecca fiorentina, scottiglia di selvaggina.*