

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.