



Cantina: ARMILLA, Montalcino –Toscana

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vigneti: Il Brunello di Montalcino Armilla deriva da un vigneto impiantato nel 1982. Superficie: 2 ettari e mezzo.

Terreno: Prevalentemente argilloso – calcareo con presenza di galestro e tufo. Le viti hanno all'incirca trenta anni.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa tre settimane. Dopo un affinamento di ventiquattro - trenta mesi in botti di rovere da 25 HL, il Brunello ARMILLA continua ad affinarsi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore intenso; aroma complesso di frutti rossi (prugne e ribes), sentore di tabacco e cuoio. Struttura elegante con tannini maturi ma molto evidenti, caratteristica del terreno da cui deriva.

Prima annata prodotta: 1997