

**SANLORENZO**  
VINO DI MONTALCINO

## Brunello di Montalcino Bramante Docg 2009

Dalle migliori uve del Podere Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce Bramante, un Brunello di Montalcino di grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene successivamente invecchiato per 3 anni in botti di legno da 30-35 ettolitri. Successivamente all'imbottigliamento viene lasciato riposare per altri 6 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni Bramante possiede una varietà di profumi e aromi di grande effetto dall'indissolubile connubio. Rosso granato cupo, generoso al naso ha profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. L'impatto gustativo è subito di estrema piacevolezza con una buona struttura e tannini di esemplare estrazione. Lungo il finale.

From the best grapes of the vineyards of Sanlorenzo and the perfect fusion of territory, vines, and cantina, is born Bramante, a grandly elegant Brunello di Montalcino with an intense capacity for expressing itself best over time. Vinified in steel vats at controlled temperatures, it is then aged for 3 years in wooden barrels with a capacity from 30-35 hectolitres. After bottling it is allowed to rest for at least 6 months before being ready to be placed on the market. After five years Bramante's various perfumes and aromas have blended into a captivating medley. Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. The impact on the palette is instantly extremely pleasant, with a good structure and tannins of exemplary extraction. It finishes long.



# Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2009

<b>Tipologia</b>	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Uvaggio</b>	100% Sangiovese
<b>Vendemmia</b>	La vendemmia viene leggermente posticipata per riuscire a realizzare un vino molto fruttato e con una struttura importante. L'uva viene vendemmiata manualmente.
<b>Vinificazione</b>	In cantina, dopo una leggera pigiatura dei grappoli, viene effettuata la fermentazione per 25-30 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata dove subisce periodiche rimonte e delestage.
<b>Affinamento</b>	Il vino viene affinato per 36 mesi, insieme alle fecce leggere, in botti di media capacità 30-35 ettolitri tri in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.
<b>Caratteristiche</b>	Rosso granato cupo, generoso al naso con profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. Lungo nel finale.
<b>Abbinamenti</b>	Si sposa molto bene con selvaggina fiorentina, tagliata di manzo, pecorino stagionato.
<b>Confezione</b>	Bottiglia "bordolese nobile" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet euro 100 cartoni per 600 bottiglie
<b>Produzione</b>	10.500 bottiglie



<b>Wine Type</b>	Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Grape type</b>	100% Sangiovese
<b>Harvest</b>	The slightly late harvest of these grapes results in a very fruity wine with significant body. The grapes are harvested by hand..
<b>Vinification</b>	In the cantina, after a light pressing of the bunches, fermentation takes place for 25-30 days in steel vats at controlled temperatures, where the wine is subject to periodic pumping up and délastage.
<b>Aging</b>	The wine is refined for 36 months, together with the lees, in vats that have an average capacity of 30-35 hectolitres sothat an optimum equilibrium is achieved. Before being placed on the market the wine undergoes an ulterior 6-month refinement in the bottle..
<b>Characteristics</b>	Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. It finishes long.
<b>Combinations</b>	A very good accompaniment for game, beef, and seasoned pecorino cheese.
<b>Packaging</b>	"Bordolose nobile" type bottles (31.5x7.5cm – 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm – 7.8kg). "Euro" pallets of 100 cartons
<b>Production</b>	10.500 bottles

**SANLORENZO**  
VINO DI MONTALCINO

Sanlorenzo  
Podere Sanlorenzo, 280 Montalcino (Si)  
Tel e Fax +39 0577 832965 mobile +39 339 6070930  
Www.poderesanlorenzo.net info@poderesanlorenzo.net