

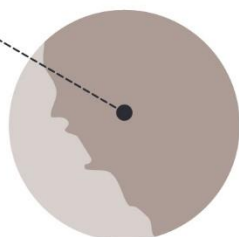
LE RAGNAIE  
MONTALCINO / TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO

Azienda Agricola  
LE RAGNAIE



TOSCANA  
LOCALITÀ LE RAGNAIE  
MONTALCINO  
43° 02' 00.65" N  
11° 28' 45.81" E



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2002



VITIGNI  
SANGIOVESE / TREBBIANO /  
MALVASIA / FIANO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
23 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
105.000

**VITIGNO**

100% Sangiovese

**VIGNE**

Agricoltura biologica,  
con uso di poltiglia  
bordolese e zolfo di  
miniera

**VINIFICAZIONE**

Fermentazione spontanea con  
lieviti indigeni in tini di cemento,  
rimontaggi manuali

**AFFINAMENTO**

36 mesi in grandi botti di rovere

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18/20 °C

**NOTE DEGUSTATIVE**

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granato

**Profumo:** Delicati aromi di noce moscata, liquirizia, viola e confettura di prugne

**Gusto:** Caldo e avvolgente, strutturato ed elegante, con un tannino vellutato e persistente

In cantina, il Brunello fermenta nei tradizionali tini di cemento, con lunghe macerazioni di circa 40 giorni; l'affinamento si prolunga per 36 mesi all'interno di grandi botti di rovere di Slavonia. In questo modo, il Brunello de Le Ragnaie esprime con autorevolezza la ricchezza territoriale di Montalcino, ma con un'eleganza e una freschezza tipica dei vini d'alta quota.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com