

*Az. Agr. LE GODE di Ripaccioli Claudio  
Loc. Le Gode 343 – 53024 Montalcino (SI) - Italy  
Tel. e Fax +39 0577 848547  
Cell. 348 3705098  
P.IVA 00939000527*

**Vino: Brunello di Montalcino**

**Denominazione: DOCG**

**Annata: 2011**

**Vitigno: Sangiovese**

**Altitudine: 250 metri s.l.m.**

**Microclima: asciutto ventilato**

**Caratteristiche del terreno:** Galestri, argille siltose e marne, anche finemente fogliettate di colore variabile dal grigio scuro al marrone, intercalate da strati di calcari, vi si trovano anche intercalazioni di arenarie quarzose (Cretaceo).

**Densità d'impianto:** 4000 piante/ha.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato unilaterale e bilaterale

**Tecnica di vinificazione:** metodo tradizionale, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 28-30 °C gestita con rimontaggi. Macerazione sulle bucce per 18/20 giorni.

**Invecchiamento:** Obbligatoro 4 anni, di cui 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di media capacità (20/25 Hl.)

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Produzione:** 15000 bottiglie

**Alcool in volume:** 15,5%

**Caratteristiche organolettiche**

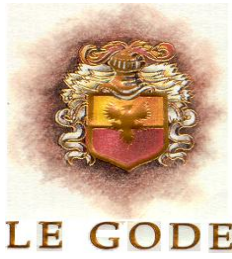
**Aspetto:** Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati.

**Profumo:** Ampio etereo composito con sentori di viola mammola e piacevoli ricordi di sottobosco.

**Sapore:** Asciutto caldo vellutato, denota stoffa ricca e ottima razza.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti:** Carni rosse, arrostiti, selvaggina nobile e formaggi stagionati.



*Az. Agr. LE GODE di Ripaccioli Claudio*  
*Loc. Le Gode 343 – 53024 Montalcino (SI) - Italy*  
*Tel. e Fax +39 0577 848547*  
*Cell. 348 3705098*  
*P.IVA 00939000527*

**Wine: Brunello di Montalcino**

**Denomination: DOCG**

**Vintage: 2011**

**Grape variety: Sangiovese**

**Altitude: 250 metres**

**Microclima: dry and ventilated**

**Soil:** schist-clay terrain (Galestro); the terrain is a mixture of schist and sandstone, generally loose and rich in shale.

**Planting density:** 4000 plants per hectare

**Training system:** cordon-trained

**Vinification techniques:** traditional system, light pressing, fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 28-30 °C with racking. Maceration 18/20 days.

**Ageing:** 4 years (24 months in Slavonian oak barrels of capacity 20/25 HL.)

**Refinement:** 6 months in bottle

**Production:** 15000 bottles

**Alcohol in volume:** 15,5%

**Sensorial, olfactory and gustative characteristics**

**Color:** Ruby red, tends to garnet red with ageing.

**Olfactory description:** broad, ethereal and complex aromas with hints of violet and forest fruits with a lingering finish

**Flavour:** Dry, warm and velvety, shows rich texture and fine breed.

**Serving temperature:** 18°C

**Food combination:** Red and roast meat, wild game and aged cheeses.