



BRUNELLO DI MONTALCINO < 89

RISERVA 1997

*Tenuta Vitanza*

Vicolo S. Agostino - 53024 Montalcino (SI)

0577 846031

Rosso Docg - Sangiovese Grosso

13,5% - € 70

Classico colore rubino virante al granato, pieno e profondo. Il naso è un carosello di profumi: si succedono frutta matura (visciola, prugna), polvere di cacao, nette sensazioni di cuoio e terra, e ancora tabacco dolce, vaniglia, una nota minerale.

In bocca l'attacco è di poderosa intensità, con tannini ancora veementi ma di ottima grana. Molto lungo anche il finale, che sfuma sugli accenti fruttati.

Passa in barrique per 24 mesi e affina per circa un anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Da provare con un arrosto di prosciutto di maiale in agrodolce.