

Casa Raia

Annata 2008

Denominazione Brunello di Montalcino d.o.c.g.

Varieta' Sangiovese 100%

Alcool: 14.65 % vol

Acidità totale: 6.56 g/l

Acidità volatile: 0,92 g/l

So2 totale: 39 mg/l

Estratto secco netto: 31,35 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granata .

Profumi Si apre con aromi di frutta fresca seguiti elegantemente da elementi terziari di sottobosco, quali humus e tartufi.

Gusto Di pregevole struttura , con una persistente e fine trama tannica. Elegante e fresco il finale.

Andamento climatico

Annata 2008

Primavera piovosa con temperature al di sotto della media. I mesi estivi sono stati invece molto caldi e soleggiati con buone escursioni termiche. Infine il mese di Settembre si è rivelato soleggiato e fresco, ciò ha permesso un lento e preciso accumulo degli elementi utili per l'ottenimento di uve perfettamente mature e in ottimo stato sanitario.