Pieve Santa Restituta ha sede nel paese di Montalcino, in Toscana, ed è stata acquistata dalla famiglia Gaja nel 1994.

Brunello di Montalcino DOP

Sangiovese

Denominazione Brunello di Montalcino DOP

Varietà Sangiovese

Vigneti Una selezione di uve provenienti da diversi vigneti situati nella parte sud-occidentale della denominazione caratterizzati da terreni con prevalenza di sabbia, tufo e galestro (Bolsignano, Rennina e Sugarille). Altri vigneti si trovano invece nella parte nord-orientale della denominazione piantati su terreni argillosi (Deserti) e ricchi di galestro (Villa a Tolli).

Vinificazione Le uve di ciascun vigneto svolgono fermentazione e macerazione separatamente; dopo 24 mesi di affinamento in rovere, si procede all'assemblaggio e ad un ulteriore
affinamento in cemento per 6 mesi.

Caratteristiche > Colore intenso. Al naso è espressivo con note di ciliegia, erbe aromatiche, fiori e sentori di ginepro. Al palato rivela tannini maturi, un'acidità equilibrata e una struttura ricca; finale persistente.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Italia Toscana Montalcino

Denominazione d'origine DOP Brunello di Montalcino

Vitigno Sangiovese