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