

## PIEVE SANTA RESTITUTA

La tenuta prende il nome dall'antica pieve situata al centro della proprietà, fondata nel VII secolo d.C. in onore della martire cristiana Restituta.



# Brunello di Montalcino DOP Rennina

*Sangiovese*

**Denominazione** Brunello di Montalcino DOP

**Varietà** Sangiovese

**Vigneti** Assemblaggio di tre vigneti non contigui (Santo Pietro, Castagno Vecchio e Pian dei Cerri) sul versante sud-occidentale della denominazione, intorno alla chiesa di Santa Restituta. I terreni di origine eocenica sono prevalentemente composti da argilla e calcare, con una presenza significativa di ciottoli e galestro (Pian dei Cerri), di sabbia (Castagno Vecchio) e di tufo e fossili marini (Santo Pietro).

**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** > Il nome Rennina deriva dal latino Remnius e dall'etrusco Remne, corrisponde al toponimo della proprietà, così come appare in un documento del 715 d.C.

Colore intenso, con un bouquet di delicate note fruttate, floreali e speziate. Al palato mostra un corpo equilibrato con tannini setosi che assicurano eleganza e longevità.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Italia Toscana Montalcino

**Denominazione d'origine** DOP Brunello di Montalcino

**Vitigno** Sangiovese