



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA Y GARANTIZADA

Vino Tinto



ZONA DE PRODUCCIÓN:

Montalcino, Toscana.

VIÑEDO:

Sangiovese grosso 100%

COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Los viñedos están en un terreno de proveniencia atribuido a un intervalo de tiempo que va del cretáceo al plioceno, de textura arcillosa y arena rica, al estar en colinas, tiene una buena retención hídrica y una amplitud térmica en el suelo entre el día y la noche de 25°C, en una altitud que va de 130 a 550 metros.

SISTEMA DE CULTIVO:

Cordone speronato.

VENDIMIA:

Manual a final de septiembre.

VINIFICACIÓN: Toda la uva viene recolectada manualmente y todas las operaciones posteriores están encaminadas a mantener la integridad de los granos de uva que todavía enteros vienen macerados entorno a 12/14 días con el mosto que fermenta en barricas de acero inoxidable a una temperatura de 26/28°C, al final de la fermentación alcohólica la maceración de los hollejos se produce por otros 12 días a una temperatura controlada de 25/27°C, sucesivamente, el vino se decanta y se transvasa en un tanque de acero donde a temperatura controlada con el injerto de bacterias seleccionadas se espera la finalización de la fermentación maloláctica para posteriormente proseguir con el refinamiento en barricas y tanques de madera por un periodo de dos años.

Después de los dos años en los mencionados contenedores de madera, el refinamiento se realiza manteniendo el vino en barricas de acero inoxidable hasta el embotellamiento y permanece embotellado 4 meses antes de la venta.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 18°

TEMPERATURA PARA SERVIR: 20°

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

Les rogamos que abran el príncipe de los vinos italianos un par de horas antes de servirlo.



COLOR: Rojo intenso con trazas granates.



AROMA: Aromas típicos de guindas, moras, violetas y tabaco.



AROMA: Equilibrado y justamente tánico, agradable a su modo, cálido y lleno de los sabores que fueron percibidos por el olfato.

ACOMPAÑAMIENTO:

Chuletón a la florentina.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

Botella: Bordolese 500g V.Q.

Peso: Cajas de 6 botellas. Peso bruto: 7,3kg. Peso neto: 4,5kg.

Composición E-pal 80 x 120: 120 cajas de 6 botellas (24 cajas por superficie).