



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vini Rossi



ZONA DI PRODUZIONE:

Montalcino, Toscana.

VITIGNO:

Sangiovese grosso 100%

COMPOSIZIONE SUOLO:

I vigneti sono su terreno di provenienza attribuito a un intervallo di tempo che va dal cretaceo al pliocene, di tessitura argillosa e sabbie ricco di scheletro marnosa pesante, in esposizione collinare, ha una buona ritenzione idrica e un'escursione termica al suolo fra giorno e notte anche di 25° C, ad un'altitudine che va da 130 a 550 metri.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

VENDEMMIA:

Manuale a fine Settembre.

VINIFICAZIONE: Tutta l' uva viene raccolta manualmente e tutte le operazioni seguenti sono volte al mantenimento della integrità degli acini che ancora interi vengono macerati per circa 12/14 giorni con il mosto che fermenta in contenitori di acciaio ad una temperatura di 26/28° centigradi; a fine fermentazione alcolica la macerazione sulle bucce si è protratta per altri 12 giorni a temperature controllate di 25/27°C; successivamente il vino è stato fatto decantare e quindi travasato in serbatoi di acciaio dove a temperatura controllata e con l'innesto di batteri selezionati si attende il termine della fermentazione malolattica per poi proseguire l'affinamento in barriques e botti di legno per due anni.

Dopo due anni in contenitori in legno, l'affinamento continua facendo sostare il vino in contenitori di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Il vino è stato imbottigliato e fatto affinare per quattro mesi in bottiglia prima della vendita.

CONSERVAZIONE: 18°

SERVIZIO: 20°

DATI ORGANOLETTICI:

Vi preghiamo, gentilmente, di aprire almeno un paio d'ore prima di servire questo principe dei vini italiani.



COLORE: Rosso intenso con tratti granati.



PROFUMO: Profumi tipici di marasca, mora, viola e tabacco da fiuto.



SAPORE: Equilibrato e giustamente tannico, a modo suo gentile, caldo e pieno di sapori al pari del naso.

ABBINAMENTO:

Costata alla fiorentina.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Bordolese 500g V.Q.

Pesi: Casse da 6 bottiglie. Peso lordo 7,3kg. Peso netto 4,5 kg.

Composizione E-pal 80 x 120: 120 casse da 6 bottiglie (24 casse per piano)