ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2009

Interpretazione impeccabile del più nobile tra i rossi toscani

Il Brunello di Agostina Pieri racconta la tradizione del territorio di Montalcino, e porta con sé tutta la bellezza, l'armonia e il fascino che questa terra è in grado di trasmettere. Un ouverture di profumi suadenti, ampi, complessi, apre la via a un assaggio che non dimenticherete: preparatevi a un grande Brunello.

Sottobosco, frutta matura… e poi ancora cuoio, cacao… profumi che sembrano non finire mai: ogni volta che si porta il bicchiere al naso è un'esplosione di nuove sensazioni. E poi la bocca, così lunga e piena ma allo stesso tempo snella, slanciata. Agostina Pieri ci prende per la gola. Stile moderno ma senza eccessi, "tecnologicamente tradizionale", come lo definisce Agostina. Una bottiglia di grande eleganza da stappare in un'occasione speciale. Nel 1991 Alessandro Pieri ha deciso di lasciare la propria attività di agricoltore e passare il testimone alle tre figlie, tra cui Agostina, che ha scelto di iniziare a produrre uva impiantando nuovi vigneti e dal 1994 ha sviluppato, con l' aiuto dei figli Francesco e Jacopo, la propria linea di vini. Circa 11 ettari vitati in località Piancornello, a sud del territorio ilcinese, a un'altitudine che varia dai 130 ai 170 m s.l.m., coltivati per il 90% a sangiovese e per il resto a cabernet e merlot. I vini prodotti sono quattro: Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Sant'Antimo DOC, e il "J&F" (le iniziali dei figli di Agostina), un blend di vitigni bordolesi (cabernet e merlot), per una produzione annua di circa 60.000 bottiglie.

La Vigna

Terreno	Medio impasto di riporto fluviale con presenza di scheletro
Esposizione	Sud-sudovest, 130-170 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.300-4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	In evoluzione ancora per 10 o più anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, piatti importanti di carne, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	La fermentazione inizia subito dopo la diraspatura delle uve e dura per circa 12-15 giorni. Dopo tale periodo si passa alla svinatura. Il vino prodotto viene in buona parte travasato nuovamente in tini di acciaio inox per la fermentazione malolattica ed in parte travasato in fusti di rovere francese. Dopo la fermentazione malolattica, tutto il vino viene passato in botti di rovere di Slavonia e affina per circa un anno e poi viene travasato in fusti di rovere francese, per terminare l'affinamento per circa 14 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino splendente; naso complesso, elegante, con note di frutta rossa matura e sentori di cuoio e sfumature dolci di cacao; bocca piena, lunga, slanciata, tannini levigati

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821