



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

2007



Svinando

Una grande Riserva per un grande Natale

In tanti sono capitolati di fronte al fascino della campagna Toscana: Sting, folgorato dal lusso bucolico della Tenuta Il Palagio; George Clooney, conquistato, dopo il Lago di Como, dalla verdeggiante Lunigiana. E nel 1979, mentre il cantante britannico gridava al mondo il suo 'Message in a bottle', e la futura star e sex symbol statunitense si scrollava con fatica di dosso gli ultimi postumi di pubertà, Pierluigi Tagliabue lasciava la sua Monza stregato dalle colline di Montalcino.

Pierluigi Tagliabue è stato uno dei pionieri che hanno deciso di puntare sul territorio di Montalcino quando non era ancora così di moda. Nel corso degli anni ha trasformato Villa Poggio Salvi in una delle realtà più solide della zona: 20 ettari di vigneto coltivati a sangiovese grosso, con cui si producono Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG e Brunello di Montalcino DOCG Riserva. A completare il quadro mezzo ettaro di moscato bianco per la produzione di Moscadello di Montalcino DOC, una piccola chicca storica della zona. Nel 2007 George Clooney usciva al cinema con Ocean's Thirteen, il 28 maggio Sting inaugurava il Reunion Tour con i Police, terzo campione di incassi di sempre, Pierluigi Tagliabue passava la mano al nipote enologo Luca Belingardi e il Brunello entrava nella storia con una delle annate migliori di tutti i tempi. Si potrebbe dire radiosa integrità fatta di marmellata di ciliegie, radice di liquerizia, tabacco, incenso e caffè. Si potrebbe parlare di maestosa levità e tannini che non le mandano a dire. Oppure si potrebbe provare a immedesimarsi per un attimo in Danny Ocean che insieme a 12 strampalati complici rapina un casinò per vendicare un amico. O in un arzillo sessantenne che con i due soci di sempre brucia ogni record infiammando dopo trent'anni insieme gli stadi del mondo intero. Insomma ecco, emozioni che lasciano il segno, come questo elegantissimo Brunello Riserva.

La Vigna

Terreno	Galestro a larga tessitura
Esposizione	SudOvest, 300 ? 520 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese grosso 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Oggi ? 5 anni

Abbinamento Primi piatti con sughi strutturati, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Vinificazione In vasche di acciaio termocondizionate a 28°-30°C per 12-14 giorni; follatura del cappello con sistema automatico a piston; maturazione 40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 a 100hl; affinamento in bottiglia minimo 6 mesi

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi granato; naso complesso con note di confettura, radice di liquerizia, tabacco, sfumature di caffè e ricordi di incenso; bocca potente, piena, con tannini maestosi ma ben integrati

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821