ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG Cupio 2011



L?alfiere dell?enologia italiana nel mondo

Il Brunello di Montalcino DOCG è uno degli alfieri dell'enologia italiana nel mondo; uno dei vini più famosi e conosciuti con cui il nostro Paese viene apprezzato sulle tavole estere, e che sicuramente incarna l'espressione più affascinante e alta con cui viene declinato il sangiovese in Toscana.

L'appeal internazionale di questo vitigno è alla base della storia del Brunello DOCG Cupio 2011 che ti presentiamo oggi: un vino nato dalla passione comune di due coppie di amici, una austriaca e una spagnola, la cui dedizione per questa icona del "made in Italy" ha portato nel 2003 a rilevare l'Azienda Agricola Pinino, che prende il nome dall'omonima località sita a pochi chilometri dalla città di Montalcino. Un'azienda la cui filosofia alla base dei prodotti è semplice: Brunello e Rosso di Montalcino vengono fatti maturare in grandi botti di rovere di Slavonia secondo l'antica tradizione locale. Massima attenzione viene posta nel lavoro in vigna e in cantina. Il Brunello di Montalcino DOCG Cupio 2011 fa emergere subito il suo carattere classico, tradizionale, ideale per chi vuole approcciarsi a questa tipologia di vino. I sentori evoluti dovuti all'affinamento (come il cuoio) ben si mescolano a quelle note più fresche e fruttate classiche del terroir di Montalcino, regalandoci un vino strutturato, con un perfetto bilanciamento tra tannicità, corpo ed acidità. Un Brunello davvero molto "rispettoso" della sua origine, che consigliamo di bere anche fuori pasto, per approfondirne la conoscenza e la storia.

La Vigna

Terreno	Argilloso, tufo e galestro con scheletro
Esposizione	Sud, 350m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 8 anni
Abbinamento	Tagliatelle con ragù, selvaggina e carni rosse
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox, con macerazione della durata di 18 /25 giorni circa. Invecchiamento in botti da 20/30 HL per circa 30 mesi, a cui segue un affinamento in bottiglia per circa 8/10 mesi
Sensazioni	Un Brunello molto classico: rosso rubino, al naso si riscontrano subito note di cuoio e poi, in un secondo momento, spuntano note di frutti maturi e sensazioni eteree. In bocca si caratterizza per il buon equilibrio

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