ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019



Sua maestà il Brunello

Fermi tutti. Questa volta in scena c'è il più nobile dei vini toscani. Sua maestà il Brunello, in una versione molto interessante, proposta dalla famiglia Tommasi nella tenuta di Podere Casisano. Siamo sul versante Sud-Est della collina. Qui i vigneti sono circondati da boschi secolari e le radici affondano in un terreno unico per composizione e profondità. Completa il quadro un microclima particolare, capace di coccolare i grappoli di Sangiovese grosso, gli unici ammessi per disciplinare nella composizione, fino a farli giungere a piena maturazione. Da qui in avanti il compito del bravo enologo è soprattutto quello di non rovinare quanto la natura gli ha donato. Lo fa con grande maestria, vinificando le uve con metodo tradizionale, lunga macerazione delle bucce e un perfetto controllo delle temperature. Poi è il tempo a fare da alleato. Servono almeno 3 anni in grandi contenitori di rovere di Slavonia per domare il Sangiovese e renderlo elegante al palato. Tempo ben speso, diremo una volta che avremo stappato la bottiglia e servito il primo calice. Non capita certo di frequente, ma se sulla nostra tavola trova spazio un arrosto importante di cacciagione o selvaggina da pelo, gli potremo rendere giustizia con un vino di pari valore. Ma anche senza giungere a quei livelli, un Brunello come questo può essere "sacrificato" anche con una semplice grigliata di carne o con un pezzetto di un grande formaggio stagionato. In fondo sono solo piccoli piaceri della vita.

Dal Veneto al mondo intero. Tommasi è un'azienda familiare fondata nel 1902 e oggi diretta dalla quarta generazione della famiglia. Un nome che è, per tanti appassionati di vino, garanzia di assoluta qualità. Nel corso degli anni l'azienda è cresciuta molto, acquisendo vigneti e proprietà in diverse parti d'Italia. Oggi la Tommasi Family Estates costituisce una solida realtà imprenditoriale, che può contare su un totale di circa 570 ettari vitati, suddivisi in cinque regioni. Sette tenute tra la Valpolicella Classica e la Puglia, passando per Lombardia, Toscana e oggi perfino la Basilicata. A differenza di altre realtà imprenditoriali che crescendo hanno via via perduto il gusto per la ricerca di qualità e la passione per il territorio, in Tommasi questi valori sono rimasti centrali. Una grande azienda premiata dalla critica internazionale e presente con i propri prodotti in decine di mercati, che ha saputo mantenere uno spirito famigliare.

La Vigna

Terreno	Galestro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese Toscano ad acino grosso 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Metodo tradizionale con macerazione sulle bucce per 25 giorni circa. Maturazione di 3 anni in botti di rovere di Slavonia con capacità massima di 60 hl. Affinamento in bottiglia minimo di 6 mesi.
Sensazioni	Colore rubino profondo e tendente al granato, si apre all'olfatto con un'elegante e fresca complessità delle note fruttate e speziate tipiche del Sangiovese. Molto piacevole l'armonia gustativa con la grande struttura che si accompagna a tannini vellutati e a una lunga persistenza.

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