ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2020 2020



Un nobile Brunello che conquista per la sua eleganza

Solo Sangiovese, di un'unica varietà. Quella grossa, così chiamata per la generosità dei suoi acini, in grado di dar vita ad alcuni dei vini più famosi e premiati al mondo. Questo Brunello di Montalcino DOCG, proposto dal Geografico qui, non difetta certo di carattere. Prodotto solo con le migliori uve provenienti dalla nobile collina senese, la sua lavorazione inizia con una fase di fermentazione in vasche di acciaio inox che si prolunga per 15-20 giorni. Tanto serve al Sangiovese per rilasciare tutto il suo colore e rendere il vino ricco di complesse sfumature aromatiche. Il fascino del Brunello di Montalcino, però, deriva in buona parte dal lungo periodo di maturazione, durante il quale il vino appena fermentato matura e assorbe lentamente gli aromi e i profumi del legno delle botti in cui riposa. Oltre due anni di attesa, a cui seguono almeno altri 6 mesi di affinamento in bottiglia. Un tempo lungo ma che si ripaga fin dal primi istante, dopo aver stappato la bottiglia. Nel calice, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con sfumature granate. Al naso è fragrante, con sentori di fiori rossi, prugne disidratate e liquirizia. In bocca, invece, si scopre un vino di ottima struttura. Piacevolmente speziato, elegante, con tannini nobili e un lungo, piacevole, finale.

Quella del Chianti Geografico è una bella storia di passione e di attaccamento al proprio territorio. Una cooperativa nata grazie all'iniziativa di 17 viticoltori lungimiranti, "Quelli del Geografico", che già nel 1961 capirono l'importanza dello straordinario rapporto tra un vino e il suo territorio di produzione. Da quei diciassette iniziali, oggi si è arrivati addirittura a sessanta. Sono cresciuti i numeri ma non è mutata la passione per le proprie origini e per il principe dei vitigni della regione, il Sangiovese che continua a essere protagonista assoluto in cantina. Oggi il Chianti Geografico è parte del gruppo Piccini che lo ha acquistato per non rischiare che la memoria di quel gruppo di bravi viticoltori andasse perduta.

La Vigna

Terreno	argilloso con elevata presenza di limo e scheletro
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera con cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni. Il fascino di un vino complesso come il Brunello di Montalcino deriva dal periodo di maturazione, durante il quale il vino appena fermentato matura e assorbe lentamente gli aromi e i profumi del legno delle botti. Il vino rimane in botti di rovere per almeno 2 anni e riposa altri 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Fragrante al naso con sentori di fiori rossi pressati, prugne rosse disidratate e liquirizia. Un vino di ottima struttura, speziato, elegante al palato, tannini rotondi di buona estrazione ed un finale luminoso.

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