ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2016 2016



Brunello di pregevole fattura

Il Brunello di Montalcino DOCG 2016 proposto da Podere la Vigna è figlio di una buona annata, valutata tra le migliori degli ultimi anni. Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox da 50 ettolitri, con più follature giornaliere per permettere la completa estrazione del colore e dei tannini dalle bucce, matura in botti di rovere da 20 e 30 ettolitri per circa due anni, prima di incontrare la bottiglia e affinare in vetro per almeno altri sei mesi in cantina. Ne deriva un vino di pregevole fattura e decisamente raffinato. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino, al naso emerge un ventaglio particolarmente largo di sensazioni. La frutta, rossa e nera, fa da sottofondo a una elegante nota speziata che richiama la foglia di tabacco. Il tutto ben miscelato con i tipici ricordi di sottobosco che sono tipici del Sangiovese. In bocca è piacevolmente morbido, avvolgente e di grande struttura. I tannini setosi preludono a un lunghissimo finale, con bei richiami fruttati.

Versante Nord Est della collina di Montalcino. E' qui, a circa 7 chilometri dal borgo, si trova Podere la Vigna. Di proprietà della famiglia Rubegni, agricoltori che svolgono la loro attività da generazioni, l'azienda può contare su un complesso di quattro ettari di vigneto, dove chiaramente (e giustamente) il vitigno principale è sempre e comunque il Sangiovese, qui coltivato in diversi cloni accuratamente selezionati. Adriano Rubegni, e sua moglie Sonia, seguono personalmente la produzione. Una curiosità. Il simbolo della cantina è una pianta di vite "maritata", ossia che si avvale di un albero come tutore. Questa antica forma di allevamento, localmente chiamata "a testucchio", era presente nei vigneti aziendali acquistati negli anni 70. Un bel omaggio a una tradizione antica, ormai quasi scomparsa dalle nostre campagne. La vite che si sorregge alla pianta simboleggia il legame che si instaura tra la vite e il suo territorio. Decisamente un bel messaggio.

La Vigna

Terreno	galestro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	In tini di acciaio inox da 50 Hl con più follature giornaliere a temperatura controllata per 18 - 20 giorni
Sensazioni	Vino di pregevole raffinatezza, rosso rubino fitto, all'olfatto emerge un ventaglio largo di spezie e foglia di tabacco ben miscelati con note di sottobosco. Al palato è carezzevole, avvolgente e di grande struttura con tannini setosi e un lunghissimo finale con bei richiami fruttati. Da bere abbinato ad una tagliata appena scottata con tartufo nero.

© 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