ACQUISTATO IL .....

"Campaperi" Brunello di Montalcino DOCG 2021 2021



Un capolavoro toscano

Il vero appassionato quando sente parlare di Brunello si mette sull'attenti, inutile negarlo. Il Brunello di Montalcino Campaperi de Il Valentiano, non sfugge a questa regola. Marziale, infatti, nell'inanellare con precisione le caratteristiche che hanno fatto di questo vino un campione del Made in Italy, si permette alcune peculiarità, tali da renderlo un must per chi cerca quella bottiglia speciale che faccia fare alla propria collezione il salto di qualità. Prodotto dalle uve del più antico vigneto della cantina, il Brunello di Montalcino Campaperi Il Valentiano sfoggia un colore rosso brillante, un bouquet ampio che spazia dai sentori di frutti di bosco alla vaniglia, un gusto pieno e morbido, uniti a una lunghissima persistenza aromatica. La struttura è importante, in linea con un nome tanto blasonato, e a una struttura così rilevante è bene accostare piatti sostanziosi, ricchi di sapore e scrupolosamente cucinati nel solco della tradizione. Non disdegna abbinamenti meno scontati: una degustazione con un calice di Brunello accanto a cioccolato fondente è semplicemente favolosa. Il Brunello di Montalcino Campaperi schiude orizzonti di piacere travolgenti: un vino da provare, assolutamente.

A pochi passi da Montalcino (SI) ha sede Il Valentiano, una piccola realtà concentrata unicamente sul Sangiovese e sui suoi frutti più preziosi: il Brunello di Montalcino. Produzione limitata, forse, ma di qualità indiscutibile e caratterizzata da suggestioni che ti restano dentro. La Toscana del vino incontra quella del gusto: Il Valentiano infatti affianca alla produzione vitivinicola anche quella olearia, grazie a oliveti di proprietà che consegnano agli appassionati oli di rara ispirazione. Una piccola cantina capace di produrre grande qualità: mettetela alla prova e non riuscirete più a rinunciare alle sue gemme.

La Vigna

Terreno	Galestro
Esposizione	Sud - Ovest, 350m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Cinghiale in umido
Vinificazione	La vendemmia in genere avviene nell'ultima decade di settembre. Dopo la selezione degli acini fatta a mano su tavolo di scelta, le uve vengono pigiate e sottoposte a macerazione prefermentativa a 12° C per 3 giorni. Trascorsi i 3 giorni inizia la fermentazione alcolica a temperatura massima di 27° C in vasche di acciaio inox. Ogni giorno vengono praticate operazioni di rimontaggio o delestage a volume dapprima crescente fino a circa 2/3 di svolgimento del grado alcolico e poi decrescente fino a terminare con il vino "a secco". Successivamente le vasche vengono colmate con la tecnica del "cappello sommerso", in modo da avere una macerazione post fermentativa che si protrae anche fino agli inizi di dicembre.
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante. Naso speziato di pepe nero, mora ricca, con leggera nota di amarena. In bocca fruttato e morbido, abbastanza piccante, mostra una bella speziatura, media lunghezza, potente sul finale.

© 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