ACQUISTATO IL .....

"Vigna Piaggia" Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019

L'espressione più complessa ed elegante del Sangiovese

Nasce da uve provenienti dal vigneto Piaggia che gode di un ottima esposizione e di eccezionali caratteristiche pedoclimatiche. Questo Brunello di Montalcino DOCG può essere considerato come l'espressione più complessa ed elegante del vitigno Sangiovese. Nell'interpretazione di Abbadia Ardenga. Vino di grande personalità ed equilibrio, Vigna Piaggia accompagna piatti importanti, saporiti, come arrosti e formaggi, carni rosse e selvaggina. Nasce da un lungo affinamento di circa 3 anni in botti di rovere di Slavonia, a cui fanno seguito altri 12 mesi in acciaio e 12 in bottiglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso stupisce per il suo profumo ampio e intenso di frutta rossa e frutti di bosco. A rendere il tutto ancora più complesso, poi, una leggera speziatura e una inconfondibile nota balsamica. In bocca si rivela vino di buon corpo, caldo, armonico e intenso, ha un finale lungo ed elegante.

"La passione per il Brunello di Montalcino". Questa semplice dichiarazione accoglie i visitatori del sito Internet dell'azienda Abbadia Ardenga, cantina storica del Brunello di Montalcino. Storia antica, la proprietà un tempo apparteneva niente meno che alla potente famiglia dei Piccolomini, tra cui anche un Papa Pio II che fece costruire la città di Pienza, capolavoro del Rinascimento. Oggi la Tenuta è formata da due nuclei separati nel comune di Montalcino, per un totale di 650 ettari. Di questi, solo dieci sono riservati ai vigneti. Coltivati solo a Sangiovese, danno origine a circa 40mila bottiglie all'anno, suddivise tra Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC e un Rosso IGT. Le vigne si trovano in zona collinare, ottimamente esposte a sud-est, sul versante senese del Comune di Montalcino. Negli altri terreni si coltivano varietà diverse di piante erbacee e si alleva bestiame. Grazie all'integrazione fra queste attività, è possibile utilizzare minime quantità di concimi e di prodotti chimici. Se non Bio, le produzioni di Abbadia Ardenga sono quindi sane, genuine e di alta qualità.

La Vigna

Terreno Esposizione	sud-ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	san giovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	accompagna piatti importanti, saporiti, come arrosti e formaggi, carni rosse e selvaggina
Vinificazione	36 mesi in botti di rovere di Slavonia 12 mesi acciaio 12 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino con riflessi granati. Profumo ampio intenso di frutta rossa, frutti di bosco, con leggera speziatura e balsamicità. Di corpo, caldo, armonico, intenso, con finale lungo ed elegante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821