ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2018 2018

Nobile toscano



Fermi tutti! Quello che viene proposto qui non è un rosso qualunque, ma uno dei più rappresentativi vini della Toscana. Stiamo parlando di un Brunello di Montalcino DOCG, proposto in questo caso da Vecchia Cantina di Montepulciano. Il Brunello in questione appartiene alla linea Astorre Noti, un marchio di Vecchia Cantina di Montepulciano che nasce dalla partnership tra la più antica cooperativa della Toscana e Alma Wines. Le uve di partenza sono al 100% Sangiovese. E non di un tipo qualunque ma solo della varietà Grosso, l'unica ammessa dal rigido disciplinare di produzione del nobile toscano. La vinificazione ha inizio con la fase di fermentazione e macerazione che si protrae per almeno 25 giorni, all'interno di vasche a temperatura controllata. La fase cruciale, però, è la successiva, ossia la lunga maturazione in legno che in questo caso ha una durata di circa 36 mesi. I contenitori scelti sono grandi botti di rovere di Slavonia mentre una piccola parte della massa viene fatta maturare in barrique di rovere francese. Al termine della maturazione, il vino viene assemblato e imbottigliato per affrontare la successiva fase di affinamento in bottiglia. Anche in questo caso i tempi sono piuttosto lunghi. In genere, infatti, il vino resta al sicuro in cantina per almeno un altro anno prima di essere messo sul mercato. Brunello di Montalcino DOCG, questo rosso ha un colore intenso, con note granate che ci ricordano chiaramente quanto tempo è passato dal momento della vendemmia. Al naso gli aromi sono quelli tipici della varietà, con richiami di mora, prugna, ribes e ciliegia. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente strutturato, con ricchi tannini morbidi. Non si tratta certamente di una bottiglia adatta a un pranzo veloce o a una cena qualsiasi. Ma se il menù è quello giusto, con piatti di carne arrosto o formaggi stagionati… un calice di questo Brunello è senza dubbio una scelta azzeccata.

Per chi arriva a Montepulciano percorrendo la via Provinciale è difficile non scorgere la sagoma della Vecchia Cantina di Montepulciano. Si trova lì da cinquanta anni a ricordare a tutti che quando le cose si fanno con passione, non importa se in piccolo o in grande, i risultati arrivano. Nata nel 1937, è la più antica cooperativa della Toscana e certamente la più grande del territorio. Fondata su iniziativa di quattordici produttori , oggi conta sulla collaborazione di circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile. Ovviamente nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Lo fanno, alla grande, potendo contare su oltre 1.000 ettari vitati, in Toscana ma non solo. Nella gamma dei loro vini, infatti, oltre a diversi "di Montepulciano", rossi e Nobili, si trovano belle etichette rappresentative di altre zone, come il Chianti, ma anche di altre regioni, come l'Umbria.

La Vigna

Terreno	medio impasto con notevole presenza di scheletro
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot e cordone speronato
Densità imp.	2500

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	Vinificazione: fermentazione e macerazione per almeno 25 giorni a temperatura controllata di 28/30 °C. Maturazione per 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e, una parte, in barrique di rovere francese. Successivo affinamento in bottiglia per almeno un anno
Sensazioni	Colore: rosso intenso, bordi granati con l'invecchiamento. Aroma: note di mora, prugna, ribes e ciliegia. Gusto: strutturato, piacevole, con ricchi tannini morbidi. Abbinamento: piatti di carne arrosto, sia selvaggina che arrosti più tradizionali, formaggi stagionati, soprattutto pecorino o parmigiano

© 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