ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019

Etereo e complesso



Non esiste area vinicola in Italia più apprezzata e ricercata dagli appassionati di tutto il mondo. Stiamo ovviamente parlando della collina di Montalcino. Ed è proprio qui che nasce il Brunello di Montalcino DOCG dell'Azienda Agricola Capanna. Questo territorio è caratterizzato da un microclima unico, con inverni miti ed estati calde e asciutte, ideali per la coltivazione della vite. I vigneti collinari vanno dai 250 ai 400 metri sul livello del mare, su terreni composti da galestro, argilla e calcare, in grado di conferire ai rossi una straordinaria complessità e mineralità. Sangiovese in purezza, come prescritto dal rigido disciplinare, questo Brunello nasce esclusivamente dalle uve provenienti dai vigneti più vecchi dell'azienda, dove le piante producono uve di qualità superiore con una concentrazione di aromi e tannini unica. Fermentazione alcolica e macerazione delle bucce per un periodo di 25-30 giorni a temperatura controllata, in grandi tini tronco-conici di rovere di Slavonia. Quindi, dopo la svinatura, il vino subisce la fermentazione malolattica spontanea che ammorbidisce gli acidi e lo arricchisce in termini di complessità. Segue il lungo periodo di affinamento in botti di rovere di Slavonia, di capacità variabile da 10 a 32 ettolitri, per un periodo di circa 34-38 mesi. Questo lungo affinamento permette al vino di sviluppare struttura e complessità. In ultimo, una volta imbottigliato, il Brunello riposa per almeno altri 6 mesi prima di essere messo in commercio. Colore rubino intenso con riflessi granati, al naso rivela un profumo etereo e complesso, con note persistenti di frutta rossa e vaniglia. In bocca è perfettamente armonico, dotato di una buona tannicità e una giusta struttura. La lunga persistenza ne fa un vino di grande eleganza e profondità. Si abbina a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. La sua struttura tannica e la complessità aromatica lo rendono ideale per piatti ricchi e saporiti.

Custodi della tradizione del Brunello, l'Azienda Agricola Capanna si trova nel cuore della Toscana, immersa tra i suggestivi paesaggi di Montalcino. Una realtà vitivinicola di pregio che, dal 1957, porta avanti la tradizione del più nobile tra i rossi senesi. Dalla passione e dal lavoro instancabile della famiglia Cencioni, l'azienda ha saputo affermarsi come una delle protagoniste storiche della denominazione, contribuendo a definirne l'identità e il prestigio in tutto il mondo. Oggi l'azienda si estende su oltre 20 ettari di vigneti, ubicati nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino. Un territorio vocato per la viticoltura, caratterizzato da terreni argilloso-calcarei ricchi di scheletro. I vigneti sono esposti a sud-ovest, godendo così di un microclima perfetto per la maturazione del Sangiovese. La storia dell'azienda è strettamente legata alla figura di Giuseppe Cencioni, fondatore e pioniere del Brunello moderno. Già negli anni '60, quando la denominazione era ancora agli albori, Giuseppe iniziò ad imbottigliare i propri vini, anticipando l'enorme potenziale di questo vino unico. Nel 1966, con il riconoscimento ufficiale del Brunello di Montalcino, Giuseppe fu tra i fondatori della Consorzio di Tutela, contribuendo attivamente alla definizione delle regole e dei disciplinari produttivi. Oggi, l'azienda è condotta da Amedeo Cencioni, figlio di Patrizio e rappresentante della quarta generazione. I vini Capanna si distinguono per la loro eleganza, complessità e armonia. Frutto certamente di una meticolosa cura in vigna e di una vinificazione attenta e rispettosa delle uve. La

La Vigna

Terreno	terreni prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro
Esposizione	sud-est
Allevamento	cordone speronato bilaterale
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (25-30 gg) a temperatura controllata e fermentazione malolattica spontanea, entrambe in tini tronco-conici di rovere di Slavonia. AFFINAMENTO: in botti di rovere di Slavonia da 10 a 32 hl per ca. 34-38 mesi; segue un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.
Sensazioni	Colore: rubino intenso con riflessi granati. Profumo etereo e complesso, con note persistenti di frutta rossa e vaniglia, sentore di tabacco. Sapore armonico, da ottima tannicità e struttura, molto persistente

filosofia produttiva dell'azienda si basa su principi di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, valorizzando al contempo le caratteristiche uniche del terroir di Montalcino.

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