

ACQUISTATO IL



Brunello di Montalcino DOCG 2020

2020

Qui... siamo a un altro livello

un'esperienza che continua per parecchi minuti dopo aver bevuto. È un vino che ti fa dire: "Qui siamo a un altro livello". Buono già oggi, per

goderselo al meglio bisogna ancora aspettare. Questo vino ha un potenziale di invecchiamento incredibile, può evolvere per 10, 15 o

anche 20 anni, acquisendo complessità e fascino. Proprio per questo

è il compagno perfetto per i momenti speciali. Sulla tavola si abbina

bene ad arrosti di carne rossa e piatti di selvaggina, come uno stracotto di cinghiale. Oppure con dei saporiti formaggi stagionati. Il

suo carattere deciso non teme il confronto con sapori altrettanto

La storia della cantina Dino Ciacci nasce a Montalcino, tra passione, sacrificio e amore per la terra. Tutto ebbe inizio a fine Ottocento con

Savino Ciacci e proseguì con il figlio Dino, che con coraggio e dedizione trasformò la vita della famiglia da mezzadri a proprietari. Nel

1967 Dino fu tra i fondatori del Consorzio del Brunello di Montalcino,

contribuendo a scrivere una pagina fondamentale della viticoltura italiana. Negli anni '80 e '90 la cantina visse la crescita e la

consacrazione del Brunello, impiantando nuovi vigneti e costruendo



La Vigna

Terreno Esposizione suo

Allevamento cordone speronato

Densità imp.

Vinificazione

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve sangiovese 100%

Gradazione 14.5% volTemp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Abbilianiente Garri 10330, servaggina e formaggi a pasta dare

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobreunanifrazzione: centieraito Digigia decidizza di iza di i

12 mesi. il legame indissolubile con le colline di Montosoli.

Sensazioni Colore: vino limpido e brillante con colore rosso rubino tendente al granato vivace con l'invecchiamento. Profumo: intenso e persistente con sfumature di pennelli, legni aromatici, piccoli frutti, vaniglia, caffè, confettura fruttata, tutto combinato.

intensi.

Sapore: elegante e armonico, grande corpo con una lunga persistenza aromatica.