ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2005

Un toscano di razza



Una leggenda popolare narra di Bettina, vecchietta che, filando la lana ai piedi di una quercia, raccontava ai giovani pastori storie di magia e di mistero. Tutti l'avevano vista almeno una volta, ma nessuno ricordava dove con precisione. Quel luogo era conosciuto semplicemente come "Querce Bettina".

Negli Anni Novanta Querce Bettina era ridotto a una distesa brulla e incolta. Ma Sandra e Roberto, brianzoli, ne hanno saputo cogliere l'antico incanto, e hanno deciso di mollare tutto e acquistarlo. Grazie a una passione immensa e tanta, tanta pazienza, Querce Bettina è tornato a splendere. Nel 1995 si è terminato il casolare, e dal 2002 è produttivo il vigneto, che dalle colline di Montalcino guarda verso il mare, rigorosamente coltivato a Sangiovese Grosso. Oggi Roberto, sotto lo sguardo attento di Sandra, accoglie i visitatori con la giovialità che lo contraddistingue, sempre felice di far testare i prodotti della sua azienda: vino, ma anche confettura, olio e grappa. Quello di Sandra e Roberto è un vino sincero, senza forzature: "costruito in vigna stando attenti a non rovinarlo in cantina", assicurano. Una filosofia apprezzabile in questo intenso Brunello. Metterlo sotto il naso è come parlare con un toscano verace, di quelli da film: energici, vitali, carichi di una naturale simpatia. Questo 2005 è un Brunello di razza: non si presenta nel bicchiere con altezzosità da principe dei vini toscani, ma ti stringe la mano come un vecchio amico, seduto accanto a te su un muretto nelle campagne ilcinesi in un caldo pomeriggio d'Estate, tra i profumi agresti della campagna.

La Vigna

Terreno	Argilloso-siltoso
Esposizione	Sud-Ovest, 440 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato in unica direzione
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi è al top
Abbinamento	Formaggi e salumi stagionati, carni rosse saporite, anche alla brace
Vinificazione	Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Affinamento in botti di rovere di slavonia da 20 hl per un periodo superiore ai 28/30 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per oltre dodici mesi. Messo in commercio non prima di cinque anni successivi alla vendemmia.
Sensazioni	Colore rubino tendente al granato; naso di pellame e tabacco, bocca setosa.

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. 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