ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2012



Un pezzo da 90? come minimo

93 punti James Suckling, 89 Robert Parker, 16/20 Jancis Robinson e 90 Wine Enthusiast. Questo è il biglietto da visita. Aggiungere che è un Brunello di Montalcino superbo, con note di cacao e rabarbaro, rotondo e fine, ci sembra quasi superfluo: comunque il 2012 di SassodiSole è tutto questo e molto, molto di più!

Quando un rosso si chiama Brunello, e viene da Montalcino, l?asticella dell?aspettativa si alza già di qualche tacca. Quando poi si presenta con un simile poker di punteggi eccellenti, mette quasi in soggezione. Ma per tornare a rilassarsi, basta il primo calice: che splendore! SassodiSole è un?azienda unica: ha la caratteristica infatti di trovarsi sia nella parte nord-est del Comune di Montalcino, sia all?interno del Parco Naturale Artistico della Val d?Orcia, patrimonio UNESCO. Gli ettari vitati sono 8, coltivati unicamente a sangiovese grosso a un?altitudine media di 300 m s.l.m., con esposizione sud-sudOvest, allevati a cordone speronato. In cantina solo botti grandi da 35 e 50 hl in rovere di Slavonia, per garantire la massima qualità nel rispetto della tradizione di Montalcino. A gestire l?azienda è Roberto Terzuoli, figlio di Bruno e Graziella, entrambi provenienti da famiglie di lunga tradizione contadina ilcinese. Dopo gli studi agrari e un?esperienza decennale come consulente agronomico presso diversi produttori di Brunello di Montalcino, Roberto ha deciso di dedicarsi a tempo pieno all?attività di famiglia, di cui segue in prima persona la parte agronomica, enologica e commerciale. Nel 2012 l?azienda ha avviato una propria Politica della Qualità mirata ad implementare un Sistema di Gestione aziendale fortemente orientato verso la Sicurezza e salubrità Alimentare "food safety" e la Sostenibilità delle proprie attività e dei prodotti commercializzati.

La Vigna

Terreno	Misto con presenza di scheletro
Esposizione	Sud/Sud-Ovest, da 280 a 320m s.l.m.
Allevamento	Cordone basso speronato
Densità imp.	4.310 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese grosso 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Se ben conservato può durare anche 10 o più anni
Abbinamento	Piatti pregiati di carne, selvaggina, formaggi stagionati
Vinificazione	Fermentazione per circa 15 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per 12 mesi, seguito da 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia da 35 e da 50 ettolitri (metodo tradizionale montalcinese)
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso con riflessi granato; naso elegante e variegato, con note di cacao e rabarbaro, cuoio e barbecue; bocca di ottimo corpo ed equilibrio, dal tannino strutturante e ben levigato

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821