



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG

2013

Inimitabile rosso toscano



Non basta avere in etichetta la parola Brunello per fare di una bottiglia una grande bottiglia. The Vinum lo sa bene, e per il suo Brunello di Montalcino DOCG spende tempo, risorse e attenzioni. Primi passi in vigna, per seguire passo passo la maturazione dei frutti, rigorosamente di Sangiovese. Vendemmia naturale, vinificazione scrupolosa e permanenza nel legno per almeno 3 anni. Il Brunello di Montalcino DOCG proposto da The Vinum accoglie sensazioni di spezie, erbe aromatiche, cenni balsamici e cannella. Al naso è un racconto di profumi che danzano tracciando arabeschi d'emozione, al palato un mosaico di suggestioni definito da tannini equilibrati. Notevole per struttura, un rosso longevo e sorprendente.

Prendi un rosso austero e classico come il Brunello di Montalcino DOCG, e attraverso la lente di questo monumento al Made in Italy osserva The Vinum. Che cosa vedi? Ricerca, costante e appassionata. Un profondo legame con il territorio, e con i vini che tradizione propone. La guida attenda di Roberto Dragani, Sommelier AIS, per una vinificazione con chiari obiettivi. Il sogno di The Vinum è portare all'appassionato vini che siano storie, che abbiano il respiro di certi scorci naturali mozzafiato, di serate che vorresti non finissero mai e di sensazioni da portarsi dentro per sempre.

La Vigna	
Terreno	Roccia, limo
Esposizione	Sud - Ovest, 300m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.600 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 15 anni da oggi
Abbinamento	Fiorentina
Vinificazione	Vendemmia a mano. Selezione delle migliori uve. Fermentazione a temperatura controllata per 15-20 giorni.
Sensazioni	Si apre con un elegante bouquet di viola, frutti rossi, spezie e leggeri sentori di cuoio. Il delizioso palato offre seducenti note di amarena, liquirizia, erbe balsamiche e cannella. È impeccabilmente equilibrato, con tannini vellutati e una fresca acidità che gli conferiscono struttura e longevità.

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