



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG 2016

2016

Il Brunello di buon corpo e personalità



La 2015 è un'annata classificata a "5 stelle", il punteggio massimo riconosciuto da esperti e critici di tutto il mondo. Lo è grazie alla straordinaria qualità delle uve raccolte, giunte perfettamente a maturazione grazie a un clima è stato clemente, con un'estate molto calda, ma con il giusto numero di piogge. La vendemmia di questo Brunello, in particolare, si è svolta tra il 21 settembre e il 10 ottobre 2015. Raccolta rigorosamente manuale a cui è seguita una vinificazione in rosso tradizionale, con macerazione delle bucce per quasi un mese a temperatura controllata. Per la successiva fase di affinamento, invece, si sono scelte botti grandi di rovere di Slavonia da 50 ettolitri, dove il vino ha riposato per oltre 30 mesi. Vino di buon corpo e personalità, grazie al suo tannino morbido e maturo e alla complessità dei suoi aromi, sulla tavola si sposa alla perfezione con piatti a base di carne saporiti o con formaggi di buona stagionatura.

Cantina di Montalcino è una realtà unica nel suo genere. Anche sotto un profilo architettonico. Il profilo moderno della cantina, infatti, richiama quello delle belle colline senesi. Una struttura così interessante da essere entrata di diritto nel ristretto circuito del Toscana Wine Architecture che raccoglie le 14 aziende vinicole d'autore e di design della regione. Fondata nel 1970, è a tutt'oggi l'unica cantina cooperativa nella zona del Brunello. 94 soci appassionati, piccole aziende agricole, che curano 160 ettari di vigneto, tra i 120 e i 650 metri di altitudine. Dunque una media inferiore a 2 ettari ciascuno. La produzione è decisamente contenuta, specie se la si paragona ai numeri di molte cantine cooperative. Si parla di 76mila bottiglie totali, tra Rosso di Montalcino DOC, Brunello di Montalcino DOCG e Brunello di Montalcino DOCG Riserva. Poche ma, potete starne sicuri, tutte dannatamente buone.

La Vigna	
Terreno	Galestro e alberese
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anno
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La raccolta delle uve è manuale. La vinificazione è in rosso con macerazione delle bucce per 20-25 giorni con temperature fino a 24°.
Sensazioni	Corpo elegante ed armonico, è avvolgente di lunga persistenza aromatica

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