



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG 2018

2018

Vino elegante e di grande struttura



Svinando

Il Brunello di Montalcino DOCG 2018 di Santa Giulia rappresenta l'eccellenza della tradizione vitivinicola toscana, frutto di un'annata particolarmente favorevole e di metodi di produzione all'avanguardia. Questo vino si distingue per il suo colore rosso rubino intenso, con riflessi granata che si accentuano con l'invecchiamento. Al naso, offre un bouquet complesso e avvolgente, con note dominanti di frutti rossi maturi, spezie dolci e un leggero accenno di tabacco e cioccolato, derivante dal lungo affinamento in botte. In bocca, il Brunello di Montalcino 2018 sorprende per la sua struttura equilibrata, tannini setosi e una persistenza aromatica lunga e piacevolmente speziata. L'elevata acidità e la profondità di sapori lo rendono perfetto per accompagnare piatti ricchi e strutturati, elevando ogni esperienza culinaria. Un vero gioiello per intenditori, che esprime al meglio il terroir unico di Montalcino e la passione di Santa Giulia per la qualità senza compromessi.

La famiglia Terzuoli possiede l'Azienda agraria Santa Giulia dal 1950. Siamo in uno dei territori più belli d'Italia. Sul versante Nord Est della nobile collina di Montalcino. 18 ettari complessivi, posizionati a circa 300 metri sul livello del mare. Di questi, 8 sono coltivati a vigneto e 3 a oliveto, per la produzione di olio extravergine di oliva. Per il resto è bosco, alberi da frutto e terreni coltivati a cereali. Tutto contribuisce ad aumentare la biodiversità. Del resto qui si trovano condizioni ideali e difficilmente ripetibili. Grazie a un suolo unico nel suo genere e a un clima caldo ma leggermente ventilato. Condizioni da manuale per produrre grandi vini rossi, strutturati ed equilibrati. La natura, pur generosa, va comunque assecondata. E difatti nella cantina Santa Giulia tutto è fatto nel rispetto di una materia prima di assoluta eccellenza. Dall'accurata selezione dei grappoli, a processi di lavorazione nel rispetto della tradizione e ben integrati con le più moderne tecniche enologiche. I risultati? Sono qui da provare.

La Vigna	
Terreno	Galestro
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	in vasca d'acciaio inox a temperatura controllata.
Sensazioni	colore rosso rubino, profumo intenso, gusto morbido e ben equilibrato. Vino molto elegante e di grande struttura, è adatto ai lunghi invecchiamenti grazie alla presenza di tannini maturi. Ideale per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

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