



ACQUISTATO IL

Brunello di Montalcino DOCG 2016

2016

Un Brunello che non teme di invecchiare



Svinando

Il Brunello di Montalcino DOCG 2016 di Luciani deriva, come da Disciplinare, dalla vinificazione di uve Sangiovese in purezza. La vendemmia si svolge rigorosamente a mano, selezionando con cura solo i grappoli migliori, così da portare in cantina solo i frutti migliori e più maturi. La vinificazione è super tradizionale, e prevede una fermentazione naturale, con macerazione delle bucce per 15/20 giorni. Segue un periodo di sei mesi in cisterne d'acciaio e successivamente una fase di maturazione in botti di rovere di Slavonia, per un minimo di 36 mesi ma che può protrarsi anche più a lungo. Colore rosso rubino, tendente al granato, è un vino che non teme certamente l'invecchiamento. I suoi profumi sono ampi ed eterei, con sentori di bacche rosse e una piacevole tostatura, ben integrata, che gli deriva dal lungo riposo in cantina. In bocca è caldo, asciutto, di media struttura e di buon corpo. Con carni rosse, selvaggina e arrosti è la bottiglia giusta.

"Dal 1888 ad oggi, produciamo vino per passione". Questo si legge nella home page del sito delle Cantine Luciani di Montalcino. Con una presentazione così, è chiaro che le aspettative diventano importanti. E - si fa presto a scoprirlo - anche dopo aver assaggiato i vini non si resta certamente delusi. Oggi l'azienda si estende su oltre 50 ettari, prevalentemente posizionati sul versante orientale della collina di Montalcino. I vigneti sono situati a un'altitudine media di 350 metri sul livello del mare, con terreni calcarei, ricchi di scheletro. Le limitate produzioni in campagna, meno di 50 quintali di uva per ettaro, la vendemmia manuale e la rigorosa selezione dei grappoli, unite alla cura maniacale di ogni fasi di produzione, permette oggi alla cantina di produrre una gamma di vini di grande pregio.

La Vigna

Terreno	Galestro
Esposizione	Nord Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

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	Fermentazione Naturale, maturazione in botti di slavonia
Sensazioni	Colore Rosso Rubino, profumo ampio ed etereo con sentori di bacche rosse

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