ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2018



Il più rappresentativo dell'azienda

Questo Brunello è il più rappresentativo dell'azienda Abbadia Ardenga. La migliore espressione del profondo legame tra il vitigno Sangiovese e il territorio di Montalcino. Le uve, Sangiovese del tipo grosso, vengono vendemmiate a mano a inizio ottobre. Il terreno, galestroso e ricco di sali minerali, permette alle uve di giungere a perfetta maturazione, donando al vino un ampio ventaglio di aromi fini e grande struttura. Vinificato in acciaio, la fase di fermentazione si protrae per circa 18 giorni. Poi, in seguito alla svinatura, il vino viene passato in botti di rovere di Slavonia, dove riposa per non meno di 36 mesi. Seguono altri 12 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento e non meno di un anno di affinamento in bottiglia prima di essere presentato ufficialmente al mercato. Una lunga attesa che si ripaga, ampiamente, fin dal primo assaggio. Nel bicchiere, infatti, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con riflessi granati, e dotato di un fine bouquet di profumi, ampi ed eterei. In bocca si rivela vino di buon corpo, caldo e deciso ma allo stesso tempo vellutato e armonico. E' il vino da proporre agli amici migliori, magari in occasione di una bella cena a base di carni arrostite e formaggi stagionati.

"La passione per il Brunello di Montalcino". Questa semplice dichiarazione accoglie i visitatori del sito Internet dell'azienda Abbadia Ardenga, cantina storica del Brunello di Montalcino. Storia antica, la proprietà un tempo apparteneva niente meno che alla potente famiglia dei Piccolomini, tra cui anche un Papa Pio II che fece costruire la città di Pienza, capolavoro del Rinascimento. Oggi la Tenuta è formata da due nuclei separati nel comune di Montalcino, per un totale di 650 ettari. Di questi, solo dieci sono riservati ai vigneti. Coltivati solo a Sangiovese, danno origine a circa 40mila bottiglie all'anno, suddivise tra Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC e un Rosso IGT. Le vigne si trovano in zona collinare, ottimamente esposte a sud-est, sul versante senese del Comune di Montalcino. Negli altri terreni si coltivano varietà diverse di piante erbacee e si alleva bestiame. Grazie all'integrazione fra queste attività, è possibile utilizzare minime quantità di concimi e di prodotti chimici. Se non Bio, le produzioni di Abbadia Ardenga sono quindi sane, genuine e di alta qualità.

La Vigna

Terreno	argilloso, ricco di calcare, frammisti ad ampie zone tufacee, tendenzialmente magri.
Esposizione	sud-ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	san giovese 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	accompagna piatti importanti, saporiti, come arrosti e formaggi, carni rosse e selvaggina
Vinificazione	Piccole botti di rovere da 10 a 32 hl per almeno 48 mesi (4 anni) e, terminata quest'ultima, in acciaio dove sosta per un altro anno intero per poi essere successivamente imbottigliato nel formato da 0,75.
Sensazioni	Rosso rubino con riflessi granati. Profumo ampio etereo con sfumature di frutti di bosco. Di corpo, caldo, decisivo, vellutato, armonico.

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